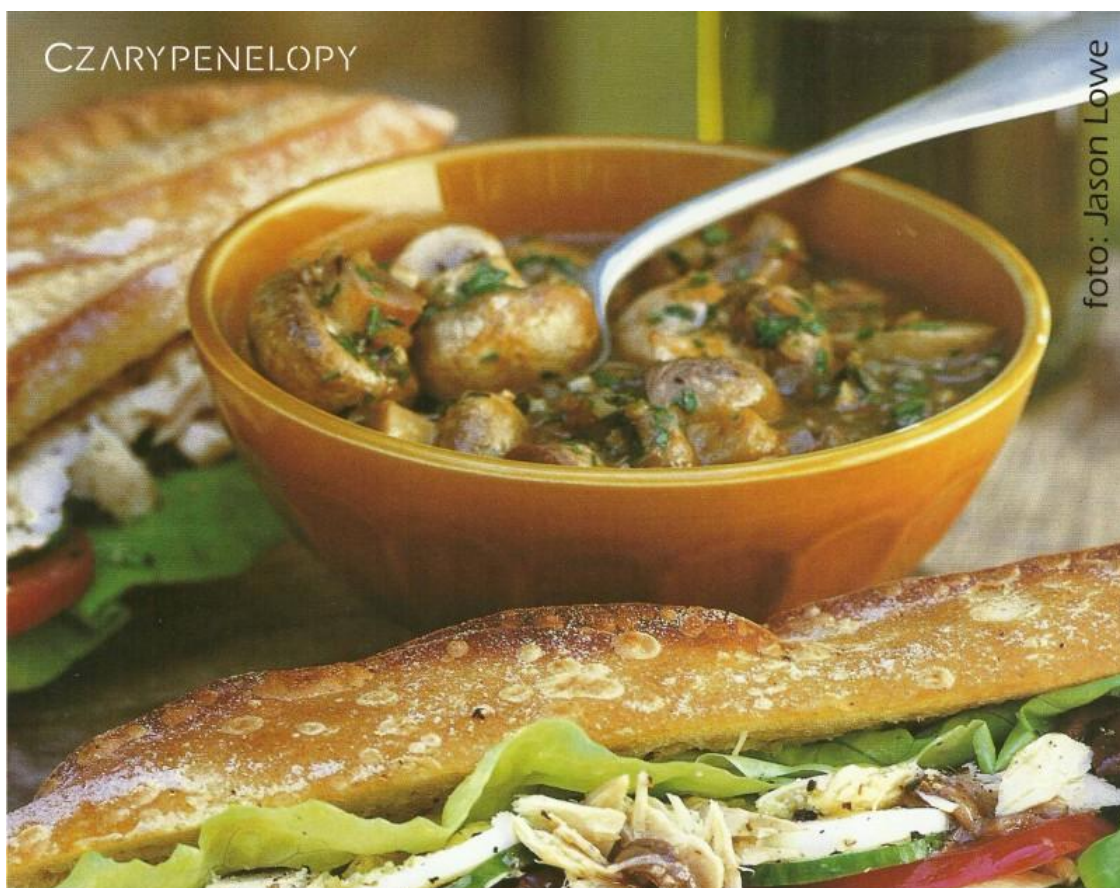


Czary Penelopy

Sylwestrowe przekąski

Noc sylwestrowa jest szczególna i wyjątkowa. Nawet jeśli nigdzie nie wybieracie się na imprezę, należy zadbać o odpowiednią oprawę tego wieczoru, dobre jedzenie i odpowiednie trunki. Jak co roku proponuję Wam nieskomplikowane i szybkie menu. Oczywiście będą to drobne przekąski, których przygotowanie nie zabierze dużo czasu a z całą pewnością będzie eleganckie i smaczne.



Zdjęcie pochodzi z "Księgi smaków Prowansji"

Tym razem proponuję, by na stole pojawił się dobry pasztet, pokrojony w kostkę nadziany na wykałaczki w towarzystwie plasterka kiszzonego ogórka i paseczka papryki w occie. Do tego można podać dip majonezowo-jogurtowy z wyraźną nutą cytryny i dużą ilością koperku. Prócz pasztetu polecam łódki z melona z szynką parmeńską. Miąższ melona pokrojony w kostkę, otuloną plasterkiem szynki. Kompozycja melonowo-szynkowa umieszczona będzie na łódkach ze skórki melona. Każda kostka melona nadziana na wykałaczkę. Proponuję podać również pomidorki koktajlowe, przekrojone na pół, pozbawione pestek i nadziane czosnkowym twarożkiem. Klasyczny talerz serów i wędlin również się sprawdzi.

Dopełnieniem tego menu niech będzie wykwinna sałatka z pieczarek. W oryginale nosi nazwę „Champignons a la Grecque” czyli grzyby po grecku. Na francuskim wybrzeżu Morza Śródziemnego jak i w Grecji potrawa ta zalicza się do najczęściej podawanych na przyjęciach

lub uroczystych obiadach. Należy wybrać bardzo małe, jędrne pieczarki, które należy pozostawić w całości. Jeśli pieczarki będą większe, należy je podzielić na ćwiartki.

Potrzeba:

60 ml oliwy

2 szalotki, drobno posiekane

180 ml bulionu

125 wytrawnego białego wina

sok z 1 cytryny

3 ząbki czosnku, drobno posiekane

2 łyżeczki przecieru pomidorowego

1/2 wołowej kostki rosółowej

3 duże gałązki natki pietruszki

2 gałązki tymianku

1 liść laurowy

1 mała łodyga selera naciowego

1/2 łyżeczki listków świeżego tymianku

sól i świeżo zmielony pieprz do smaku

500g świeżych pieczarek, starannie oczyszczonych

3 łyżeczki posiekanej natki pietruszki

Oliwę rozgrzej na średnim ogniu na patelni, która pomieści wszystkie pieczarki. Dodaj szalotki i smaż je około 45 sekund, aż zmiękną. Wlej bulion, wino i sok z cytryny. Dołóż czosnek, przecier pomidorowy, kostkę rosółową, związane gałązki ziół i listeczki tymianku. Dopraw solą i pieprzem. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz mocno ogień i duś 10 minut, aż wszystkie smaki się połączą.

Dodaj pieczarki i podgrzewaj około 3 minut, aż zmiękną. Łyżką cedzakową przełóż je do salaterki. Zwiększ ogień pod patelnią i podgrzewaj około 2 minut, aż płyn zmniejszy swoją objętość o dwie trzecie. Jeśli miałby być za słony, nie redukuj go tak bardzo. Usuń wiązkę ziół, dopraw do smaku, dodaj natkę pietruszki i wymieszaj. Polej pieczarki, podawaj po całkowitym wystudzeniu. Do tego chrupiąca bagietka lub inne smaczne pieczywo.

W ten sposób przygotowane grzyby można przechowywać w lodówce do tygodnia. Czyli z powodzeniem można je przygotować wcześniej i w sylwestrową noc wyjąć z lodówki gotowca. Przepis na sałatkę pieczarkową pochodzi z „Księgi smaków Prowansji”.

Wszystkim smakoszom życzę samych pyszności w Nowym 2014 Roku. Satysfakcji z gotowania i jedzenia, dużo zdrowia i radości na każdy dzień.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch – projektant wnętrz, architekt, właścicielka i szefowa studia architektury wnętrz ARCHIDEKOR, niewielkiej pracowni projektowej mieszczącej się na poddaszu jednej z kamienic świdnickiego starego miasta. Pracownię prowadzi wspólnie z mężem – również architektem. Mama dwóch cudownych córeczek. W kuchni – czarodziejka. O jej wyjątkowym talencie przekonali się znakomici goście bankietów, urządzanych przy okazji Festiwalu Bachowskiego.