



Smaker

* Eleganckie
Święta *

 AMBITION



Smaker

...dla ludzi ze smakiem

[Smaker](#) to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 37 tysięcy przepisów, a także filmy, pokazujące krok po kroku, jak przygotować zaskakujące i smaczne potrawy. Ponadto, w serwisie możesz także przeczytać artykuły pełne ciekawostek, porad oraz interesujących faktów na temat kulinariów i żywienia.

Już dzisiaj dołącz do społeczności pasjonatów gotowania, którzy odkrywają nowe smaki, dzieląc się swoją pasją ze światem!

Redakcja serwisu Smaker: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Teksty: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Projekt okładki: Anna Dukat

Skład i łamanie: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Nadzór nad całością: Andrzej Potocki

Fotografie: 123RF/Picxel

Spis treści

Wstęp	4
Zupy	6
Barszcz czerwony na gęsinie	7
Zupa grzybowa z borowików	9
Świąteczna zupa rybna	11
Zupa migdałowa	13
Ryby	15
Szczupak z ziołową panierką	17
Łosoś w cieście francuskim	19
Pstrągi pieczone w całości	21
Karp smażony z warzywami	23
Mięsa	25
Schab nadziewany w korzennej glazurze	27
Kaczka pieczona z jabłkami	29
Świąteczna szynka	31
Indyk nadziewany bakalią	33
Dodatki	35
Śledzie na 5 sposobów	36
Tatar z wędzonego łososia	39
Ryba po grecku	41
Kapusta z grzybami	43
Desery	45
Piernik z marmoladą	47
Kluski z makiem	49
Miodownik z kremem z kaszy manny	51
Gwiazdki cytrynowo-orzechowe	53
Kalendarz świątecznych przygotowań	55



W tym roku po raz kolejny oddajemy w Wasze ręce świąteczny ebook przygotowany przez zespół Smakera.

Boże Narodzenie trudno wyobrazić sobie bez karpia, aromatycznego barszczu czy też śledzi, które o tej porze roku smakują naprawdę wyjątkowo. Tym razem chcielibyśmy zaprezentować Wam zarówno tradycyjne przepisy, jak i ich nieco bardziej nowoczesne i eleganckie odsłony. Przygotowane z dbałością o każdy detal, sprawią że tegoroczne święta będą naprawdę wyjątkowe.

Dodatkowo, zadbaliśmy również o to, abyście bez stresu przeszli przez okres przedświątecznych przygotowań. W dalszej części ebooka znajdziecie kalendarz, dzięki któremu z łatwością zorganizujecie swój czas i nie przegapicie żadnego obowiązku.

Jednocześnie pragniemy złożyć Wam najserdeczniejsze życzenia. Mamy nadzieję, że będzie to dla was radosny i spokojny czas, pełen miłości, serdeczności i rodzinnych spotkań. Oby atmosfera tych szczególnych dni towarzyszyła Wam przez cały nadchodzący rok, który będzie obfitował w jak największą liczbę sukcesów – nie tylko kulinarnych.

Wesołych Świąt!



AMBITION

przygotowane Z DBAŁOŚCIĄ

Garnek Selection to propozycja dla tych, którzy przygotowują z dbałością smaczne posiłki, oszczędzając przy tym czas i energię.

Grube ścianki i wielowarstwowe dno długo utrzymują temperaturę i skracają czas gotowania

Wytrzymała pokrywa z hartowanego szkła, z odpowietrznikiem i silikonową podkładką

Praktyczna skala pojemności ułatwiająca odmierzenie

Stal nierdzewna najwyższej jakości, bezpieczna i łatwa w utrzymaniu

Idealny do piekarnika i do wszystkich typów kuchenek, w tym indukcyjnych



GARNKI



PATELNIĘ



ZASTAWA



SZTUĆCE

www.ambition.pl

ZUPY





Barszcz czerwony

na gęsinie

- 1 PORCJA GĘSI NA
- WŁOSZCZYŻNA (CEBULA, MARCHEWKA, PIETRUSZKA, SELER, POR, MAŁY KAWAŁEK KAPUSTY WŁOSKIEJ)
- 1 KG BURAKÓW
- GARŚĆ SUSZONYCH GRZYBÓW
- KILKA KULEK ZIELA ANGIELSKIEGO
- CZARNY PIEPRZ
- 2 LIŚCIE LAUROWE
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- 2 ŁYŻKI MAJERANKU
- 3 GOŹDZIKI
- 3 SUSZONE ŚLIWKI
- 3 ŁYŻKI SOKU Z CYTRYNY
- SÓL I PIEPRZ DO SMAKU

Gęś dokładnie umyj i osusz. Włóż do garnka razem z włoszczyzną – wszystkimi warzywami prócz cebuli. Cebulę obierz, przekrój na pół i opal nad ogniem. Gdy będzie rumiana dodaj do garnka z całą resztą warzyw i gęsią.

Wszystko zalej wodą i zacznij gotować na małym ogniu. Dodaj ziele angielskie, czarny pieprz, liście laurowe, majeranek, suszone śliwki i goździki. Podczas gotowania na wierzchu wywaru będą pojawiać się tzw. „szumowiny”, usuń je, dzięki temu nasza baza na barszcz będzie klarowna.

Wywar gotuj nie mniej niż 2 godziny. Po tym czasie odcedź warzywa i mięso, a do bulionu dodaj obrane i pokrojone buraki, a także czosnek oraz suszone grzyby. Gotuj do momentu aż buraki będą miękkie.

Gdy barszcz nabierze koloru wycedź buraki oraz grzyby, wylów czosnek. Buraki i czosnek wyrzuć, a grzyby wykorzystaj np. do farszu na uszka. Aby smak barszczu był bardziej wyrazisty dodaj 3 łyżki soku z cytryny, sól oraz pieprz. Podawaj z dodatkiem uszek, koniecznie w białych, głębokich talerzach.



Zupa grzybowa

z borowików

- $\frac{3}{4}$ SZKLANKI SUSZONYCH BOROWIKÓW
- WŁOSZCZYŻNA (CEBULA, MARCHEWKA, PIETRUSZKA, KAWAŁEK PORA, SELER)
- 2- 3 ŁYŻKI ŚMIETANY 18%
- ZĄBEK CZOSNKU
- LIŚĆ LAUROWY
- ZIELE ANGIELSKIE
- SÓL, PIEPRZ DO SMAKU
- OLIWA Z OLIWEK
- NATKA PIETRUSZKI

Grzyby zalej wodą i zostaw do namoczenia przez całą noc.

Przygotuj bulion. Włoszczyznę – wszystko prócz cebuli – obierz, włóż do garnka i zalej wodą. Gotuj chwilę. Dopraw zielem angielskim, liściem laurowym, ząbkiem czosnku i opalaną nad gazem cebulą. Wszystko gotuj na małym ogniu przez godzinę. Gotowy bulion przecedź – warzywa możesz wykorzystać do przygotowania tradycyjnej sałatki warzywnej.

Namoczone grzyby gotuj na małym ogniu przez 15 minut. Wywar zmieszaj z wcześniej przygotowanym bulionem. Grzyby pokrój w paski i ponownie wrzuć do zupy. Wszystko gotuj jeszcze przez 5 minut. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Pod sam koniec wyłóż kilka borowików – posłużą one do dekoracji. Resztę zmiksuj na gładką masę.

Grzybową zupę podawaj zabieloną łyżką śmietany, odrobiną oliwy, przyozdobioną natką pietruszki i kawałkami grzybów.



AMBITION



Świąteczna

zupa rybna

- 6 SZKLANEK BULIONU WARZYWNEGO
- 1/3 SZKŁANKI BIAŁEGO WINA (WYTRAWNEGO)
- 300 G KARPIA (NAJLEPIEJ 2 DZWONKA ZE SKÓRĄ)
- 2 PLASTERKI CYTRYNY
- PIEPRZ I SÓL DO SMAKU

Do warzywnego bulionu, który powinien sobie pykać powoli na wolnym ogniu dodaj rybę (wcześniej dokładnie umytą i oczyszczoną).

Karpia gotuj w bulionie przez około 20 minut, do miękkości.

Pod sam koniec dodaj białe wino i dwa plasterki cytryny.

Jeśli to koniecznie dopraw zupę solą i pieprzem.



AMBITION



Wigilijna

zupa migdałowa

- 150 G MIGDAŁÓW
 - 1,5 LITRA MLEKA
 - 1 ŻÓŁTKO
 - 2 ŁYŻKI CUKRU
 - 2 ŁYŻKI MIODU
 - SÓL
 - ODROBINA RYŻU
- UGOTOWANEGO NA SYPKO

Migdały zalej wrzącą wodą, pozostaw na 20 minut.

Następnie odsącz i obierz ze skórki (w przeciwnym razie zupa będzie gorzka). Obrane migdały zmiksuj.

Do garnka wlej mleko i zacznij gotować, dodaj zmiksowane migdały. Wszystko doprowadź do wrzenia i gotuj przez 15 minut. Dopraw do smaku solą, cukrem i miodem.

Gdy zupa będzie gotowa dodaj żółtko, cukier, miód i odrobinę soli. Całość dokładnie wymieszaj.

Zupę podawaj z ryżem przyozdobioną płatkami migdałów.



AMBITION

R Y B Y





AMBITION

przygotowane Z DBAŁOŚCIĄ

Garnek Selection to propozycja dla tych, którzy przygotowują z dbałością smaczne posiłki, oszczędzając przy tym czas i energię.

Grube ścianki i wielowarstwowe dno długo utrzymują temperaturę i skracają czas gotowania

Wytrzymała pokrywa z hartowanego szkła, z odpowietrznikiem i silikonową podkładką

Praktyczna skala pojemności ułatwiająca odmierzenie

Stal nierdzewna najwyższej jakości, bezpieczna i łatwa w utrzymaniu

Idealny do piekarnika i do wszystkich typów kuchenek, w tym indukcyjnych



GARNKI



PATELNE



ZASTAWA



SZTUĆCE

www.ambition.pl



Szczupak

z ziołową panierką

- 4 FILETY ZE SZCZUPAKA
- 50 G BUŁKI TARTEJ
- 50 G PISTACJI
- 2 ZĄBKI CZOSNKU
- SKÓRKA STARTA Z JEDNEJ CYTRYNY
- 1,5 ŁYŻKI POSIEKANEGO SZCZYPIORKU
- 1,5 ŁYŻKI POSIEKANEJ PIETRUSZKI
- 1,5 ŁYŻKI POSIEKANEJ BAZYLI
- ŁYŻKA SOKU Z CYTRYNY
- 60 G MASŁA
- SÓL, PIEPRZ

Każdy z filetów podziel na kawałki, odpowiadające jednej porcji – ich ilość zależy od wielkości filetów. Oprósz rybę solą i pieprzem, a następnie ułóż na dużej brytfannie, która wcześniej została posmarowana tłuszczem.

Odlóż niedużą ilość skórki z cytryny oraz pistacji do dekoracji. Zmieszaj bułkę tartą, czosnek, skórkę z cytryny, zioła oraz pistacje. Całość utrzyj w moździerzu lub blenderze. Dodaj roztopione masło. Wymieszaj do momentu postania masy o konsystencji mokrego piasku. Wylóż sporą porcję ziołowej mieszanki na każdy z filetów, dociskając ją delikatnie do mięsa.

Piecz około 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni. Podawaj z lekką sałatką lub warzywami gotowanymi na parze. Tuż przed podaniem skrop rybę sokiem z cytryny i udekoruj pozostałą skórką zmieszaną z pokruszonymi pistacjami.



AMBITION



Łosoś

w cieście francuskim

- 5 KAWAŁKÓW FILETA Z ŁOSOSIA – 125 G KAŻDY
- 1 OPAKOWANIE CIASTA FRANCUSKIEGO
- 250 G ŚWIEŻYCH LISTKÓW SZPINAKU
- 1,5 ŁYŻKI MASŁA
- 4 ZĄBKI CZOSNKU
- SOK Z 1 CYTRYNY
- 50 ML ŚMIETANKI 36%
- SÓL, PIEPRZ
- 1 JAJKO
- 2 ŁYŻKI MLEKA

Rozpocznij od przygotowania szpinaku. Na dużej patelni rozpuść masło – dodaj drobno posiekany czosnek, posól i smaż przez kilkadziesiąt sekund.

Dodaj umyte liście szpinaku i podsmaż je przez kilka chwil, do momentu aż delikatnie zwiędną, ale nie tracą swojego koloru. Dodaj śmietankę, dopraw solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Gotuj do momentu, aż śmietanka lekko zgęstnieje.

Rozwiń ciasto francuskie na blaszce. Wyłóż na jednej ze stron kawałki łososia oprószone wcześniej solą. Pomiedzy kawałki łososia włóż porcje szpinaku, a nadmiar rozłóż na wierzchu. Brzegi ciasta posmaruj jajkiem rozmąconym z mlekiem.

Szczelnie owiń łososia ciastem francuskim, zaciskając brzegi. Całość posmaruj jajkiem. U góry wykonaj 3 nieduże nacięcia, którymi wydostanie się nadmiar pary.

Piecz w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez 30 minut lub do momentu aż ciasto wyrośnie i się zarumieni.



AMBITION



Pstrągi

pieczone w całości

- 2 DUŻE PSTRAGI
- 1 CYTRYNA
- KILKA GAŁĄZEK KOPRU
- KILKA GAŁĄZEK
ROZMARYNU
- 1 SZALOTKA
- 10 POMIDORKÓW
KOKTAJLOWYCH
- SÓL, PIEPRZ
- 2 ŁYŻKI MASŁA

Oczyść dokładnie pstrąga i upewnij się, że nie ma na nim łusek. Osusz rybę papierowym ręcznikiem i natrzyj dokładnie solą i pieprzem zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz. Każdą z ryb natrzyj również masłem i rozłóż na blaszce do pieczenia.

Cytrynę i szalotkę pokrój w półplasterki – część z nich włóż do wnętrza ryby, natomiast część rozłóż na skórze. To samo zrób z koprem oraz rozmarynem.

Między rybami poukładaj przekrojone na pół pomidorki koktajlowe.

Ryby piecz w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni przez około 20 minut.



AMBITION



Karp

z warzywami

- 750 G FILETÓW Z KARPIA
- 100 G MASŁA KLAROWANEGO
- 2 ŁYŻKI MAKI
- SÓL, PIEPRZ
- 400 G ZIEMNIAKÓW
- 150 G MASŁA
- SZCZYPTA BIAŁEGO PIEPRZU
- ŁYŻECZKA SOKU Z CYTRYNY
- 100 G ŚMIETANY 18%
- 1 DUŻA CEBULA
- 1 CZERWONA PAPRYKA
- 1 ZIELONA PAPRYKA
- 1 MARCHEWKA
- 1 ZĄBEK CZOSNKU
- KILKA GAŁĄZEK ŚWIEŻEGO TYMIANKU
- 3 ŁYŻECZKI KAPARÓW
- 200 ML BIAŁEGO, WYTRAWNEGO WINA

Filety karpia pokrój na mniejsze porcje. Każdy kawałek oprósz solą i pieprzem, a następnie obtocz w mące. Smaż na złoty kolor na rozgrzanym maśle, zaczynając od strony skóry.

Przygotuj warzywa. Paprykę, cebulę oraz marchewkę pokrój w drobną kostkę. Zaczynij od podsmażenia cebuli na patelni. Dodaj marchewkę, a po 5 minutach podsmażania także paprykę i posiekany czosnek. Dopraw solą, pieprzem i tymiankiem. Dodaj białe wino i kapary, a następnie duś do momentu aż cały płyn odparuje.

Przygotuj puree. Ugotuj ziemniaki, a następnie ugnieć je przy pomocy praski. Dodaj soli, pieprzu, masła, soku z cytryny oraz śmietany. Wymieszaj dokładnie, do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.

Na porcję puree ziemniaczanego wyłóż duszone warzywa, a następnie filet z karpia. Talerz udekoruj kaparami oraz świeżym tymiankiem.



AMBITION

MIEŚA





AMBITION

przygotowane Z DBAŁOŚCIĄ

Garnek Selection to propozycja dla tych, którzy przygotowują z dbałością smaczne posiłki, oszczędzając przy tym czas i energię.

Grube ścianki i wielowarstwowe dno długo utrzymują temperaturę i skracają czas gotowania

Wytrzymała pokrywa z hartowanego szkła, z odpowietrznikiem i silikonową podkładką

Praktyczna skala pojemności ułatwiająca odmierzenie

Stal nierdzewna najwyższej jakości, bezpieczna i łatwa w utrzymaniu

Idealny do piekarnika i do wszystkich typów kuchenek, w tym indukcyjnych



GARNKI



PATELNIĘ



ZASTAWA



SZTUĆCE

www.ambition.pl



Schab nadziewany

w korzennej glazurze

1,5 KG SCHABU BEZ KOŚCI
10 SUSZONYCH ŚLIWEK
2 ŁYŻKI POWIDEŁ
ŚLIWKOWYCH
½ SZKLANKI WYTRAWNEGO
CZERWONEGO WINA
OLEJ DO SMAŻENIA
4 ŁYŻKI MIODU
2 ŁYŻKI CIEMNEGO SOSU
SOJOWEGO
2 ŁYŻECZKI PRZYPRAWY DO
PIERNIKA
2 ZĄBKI CZOSNKU
SZCZYPTA PIEPRZU
CAYENNE
4 ŁYŻKI OLEJU

Schab umyj i osusz za pomocą ręcznika papierowego. Śliwki namocz w ciepłym czerwonym winie. Schab przetnij wzdłuż, rozłóż i lekko rozbij. Oprósz solą i pieprzem. Środek posmaruj powidłami i dodaj śliwki, które wcześniej moczyłeś w winie. Schab zwiń i za pomocą wykałaczek zamknij go. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż mięso ze wszystkich stron. Przełóż schab do brytfanki.

Przygotuj glazurę. Czosnek drobno posiekaj. Przełóż do miseczki, następnie dodaj sos sojowy, przyprawę do piernika, olej, pieprz cayenne i miód. Wszystko dokładnie wymieszaj.

Za pomocą pędzelka posmaruj schab. Włóż go do rozgrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz przez 90 minut. Pamiętaj aby co jakiś czas smarować schab glazurą. Mięso smakuje najlepiej na ciepło, pokrojone w grube plastry i polane sosem, który powstał podczas pieczenia.



AMBITION



Kaczka

pieczona z jabłkami

- 1 KACZKA O WADZIE DO 2KG
- 5 NIEWIELKICH JABŁEK, NAJLEPIEJ JEŚLI BĘDĄ LEKKO KWASKOWATE
- OKOŁO 10 SUSZONYCH ŚLIWEK
- 2 ŁYŻKI RODZYNEK
- SZKLANKA WYTRAWNEGO CZERWONEGO WINA
- KILKA KROPEL CYTRYNY
- 1 ŁYŻKA MAJERANKU
- 1DUŻA ŁYŻKA MASŁA
- SÓL, PIEPRZ

Kaczkę dokładnie umyj i osusz za pomocą ręczników papierowych. Następnie natrzyj mięso przyprawami (solą, pieprzem i majerankiem). Włóż do lodówki na 30 minut.

W między czasie przygotuj owocowy farsz. Rodzynki zalej gorącą wodą, a śliwki zagotuj z czerwonym winem. Jabłka umyj, obierz, pokrój na ósemki i skrop sokiem z cytryny. Następnie wsyp do nich odsączone rodzynki i śliwki.

Kaczkę wyciągnij z lodówki i nafaszeruj ją jabłkami, rodzynekami i śliwkami. Za pomocą wykałaczek zamknij mięso, tak aby podczas pieczenia farsz pozostał wewnątrz mięsa. Następnie natrzyj kaczkę roztopionym masłem i przełóż do brytfanki. Dodaj szklankę wody i piecz przez minimum 2 godziny w 180 st. C, co jakiś czas obracaj ją i podlewaj powstałym podczas pieczenia sosem.

Kaczka będzie najlepiej smakowała podana z czerwoną kapustą.



Świąteczna szynka

- 2 KG WIEPRZOWEJ SZYNKI
- 1 POMARAŃCZA
- 3 ŁYŻKI MIODU
- KILKA ZIAREN CZARNEGO
PIEPRZU I ZIELA
ANGIELSKIEGO
- 2 LIŚCIE LAUROWE
- GOŹDZIKI
- ½ SZKLANKI OLEJU
RZEPAKOWEGO
- 2 ŁYŻECZKI SOLI
PEKLOWANEJ
- 3 LITRY CIEPŁEJ,
PRZEGOTOWANEJ WODY

Do wody wrzuć ziele angielskie, kilka ziaren czarnego pieprzu i liście laurowe. Doprowadź do wrzenia, zdejmij z ognia i ostudź. Gdy woda będzie ciepła wsyp dwie łyżeczki soli peklowanej i energicznie zamieszaj. Gdy sól się rozpuści włóż do garnka mięso. Pozostaw na 4 dni w chłodnym miejscu (może być w lodówce). Pamiętaj, aby codziennie obracać szynkę, tylko wtedy będziesz mieć pewność, że dobrze się zapiekuje.

Po 4 dniach wyjmij szynkę i opłucz pod bieżącą wodą i osusz. Następnie natrzyj miodem i olejem. Włóż do naczynia żaroodpornego i piecz w 190 st. C przez 90 minut. Co jakiś czas podlewaj szynkę sosem, który wytopi się podczas pieczenia – jeśli będzie go za mało możesz podlać niewielką ilością wody.

Pod koniec pieczenia szynki dokładnie umyj, a następnie sparz gorącą wodą pomarańcze. Pokrój na cienkie plasterki. Na 10 minut przed wyjęciem mięsa z piekarnika obłóż je pomarańczami, możesz każdy z plasterków przybić goździkiem, dzięki temu szynka nabierze lekko cytrusowego smaku. Podawaj na zimno pociętą w cienkie plasterki, przybraną plasterkami pomarańczy.



AMBITION



Indyk

nadziewany bakaliami

- 1,2 KG FILETU Z INDYKA
- 2 ŁYŻKI MASŁA
- 1 ŁYŻECZKA OSTREJ
PAPRYKI
- SÓL, PIEPRZ
- FARSZ:
- 75 G SUSZONEJ ŻURAWINY
- 100 G SUSZONYCH MORELI
- 1,2 SZKLANKI SOKU
POMARAŃCZOWEGO
- KIELISZEK LIKIERU
POMARAŃCZOWEGO
- 1 ŁYŻKA STARTEJ SKÓRKI Z
POMARAŃCZY
- 1 ŁYŻECZKA ESTRAGONU
- PÓŁ SZKLANKI PŁATKÓW
MIGDAŁÓW
- 1 JAJKO

Zacznij od nadzienia. Posiekaj na mniejsze kawałki morele i żurawinę. Następnie do małego garnka wlej sok pomarańczowy i likier. Podgrzej i dodaj resztę składników za wyjątkiem migdałów i jajka. Gotuj wszystko przez około 15 minut. Po tym czasie zdejmij z ognia. Po 10 minutach dodaj płatki migdałów, a następnie jajko. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.

Mięso umyj i osusz. Filety z indyka przekrój wzdłuż, otwórz i lekko rozbij. Każdą ze stron natrzyj mieszanką soli, pieprzu i ostrej papryki. Włóż do lodówki na 30 minut, aby przeszedł smakiem i zapachem przypraw. Po tym czasie wyjmij mięso z lodówki. Na każdą część filetu wyłóż farsz, zawiń w roladki, zepnij wykałaczką i przełóż do brytfanki. Na sam wierzch wyłóż masło. Piecz w 1800 st. C przez godzinę. Podawaj na ciepło, pokrojone w dość duże plastry.



AMBITION

DODATKI





Śledzie

na 5 sposobów

Śledzie z żurawiną

5 filetów mocz przez kilka godzin w zimnej wodzie. Pokrój je w centymetrowe paski. 1 dużą cebulę pokrój w drobną kostkę. Osól i skrop sokiem z cytryny. W dużym słoiku ułóż kolejno warstwę śledzi, cebuli oraz żurawiny. Powtarzaj do wypełnienia słoika. Śledzie zalej olejem, szczelnie zakręć i pozostaw do zamarynowania na co najmniej dwa dni.

Śledzie korzenne

6 filetów pokrój na kawałki. 2 średniej wielkości cebule pokrój w cienkie półplasterki. W moździerzu utrzyj 4 goździki, 2 liście laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, pół łyżeczki imbiru, pół łyżeczki cynamonu, pół łyżeczki kminu rzymskiego oraz 1 łyżeczkę mielonego kardamonu. Śledzie i cebulę posyp mieszanką przypraw. Skrop je marynatą powstałą z połączenia 6 łyżek oleju, 5 łyżek soku z cytryny i 1 łyżeczki miodu. Wymieszaj i przełóż do słoika. Śledzie są gotowe po 1-2 dniach.

Śledzie po kaszubsku

0,5 kg płatów śledziowych namocz w wodzie przez 3 godziny. Rybę pokrój kilkucentymetrowe kawałki. 3 cebule pokrój w plasterki i obsmaż na maśle. Do cebuli dodaj 150 g przecieru pomidorowego, 4 łyżki octu winnego, oraz 3 łyżki oleju. Wymieszaj śledzie z ostudzonym sosem. Pozostawiamy do zamarynowania.



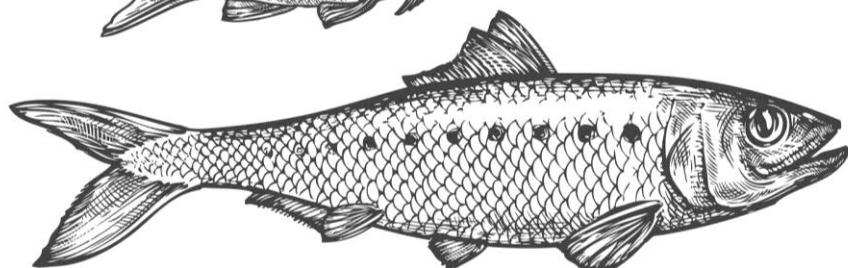
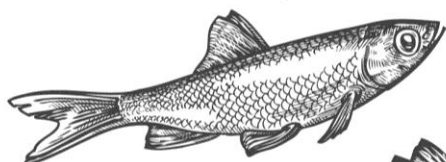
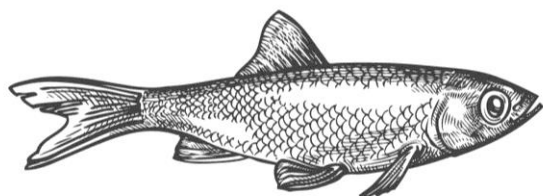
AMBITION

Śledzie w sosie curry

5-6 namoczonych i opłukanych płatów śledziowych kroimy na kawałki. 2 średniej wielkości cebule kroimy w grubą kostkę, parzymy wrzątkiem, a po odsączeniu skrapiamy sokiem z połówki cytryny. 4 łyżki śmietany łączymy z 4 łyżkami majonezu. Dodajemy do nich 2 łyżeczki przyprawy curry. Doprawiamy solą i pieprzem. Śledzie polewamy sosem i dokładnie mieszamy razem z cebulą. Pozostawiamy w chłodnym miejscu na kilka godzin.

Śledzie z grzybami

30 g suszonych grzybów namaczamy przez całą noc w niedużej ilości wody. 0,5 kg płatów śledziowych moczymy przez 2-3 godziny, kilkukrotnie zmieniając wodę. Osuszamy je i kroimy w paseczki. Średniej wielkości cebulę kroimy w cienkie półplasterki. Namoczone grzyby kroimy niezbyt drobno, mieszamy je z cebulą, śledziami oraz dwoma ogórkami kiszonymi, pokrojonymi w kostkę. Śledzie przekładamy do słoika i zalewamy olejem. Są gotowe po 1-2 dniach marynowania.



AMBITION



Tatar

z wędzonego łososia

- 400 G ŁOSOSIA
WĘDZONEGO NA ZIMNO
- SOK Z POŁOWY CYTRYNY
- 2 ŁYŻKI KAPARÓW
- 1 PĘCZEK KOPERKU
- CZERWONA CEBULA
- SÓL, PIEPRZ
- DO PODANIA
- BAGIETKA
- RUKOLA

Łososia obmyj, a następnie osusz papierowym ręcznikiem. Ostrożnie zdejmij skórę z ryby, a przy pomocy pensety usuń ewentualne ości.

Następnie drobno posiekaj filet. W tym celu możesz użyć również maszynki do mielenia mięsa.

Przełóż rybę do miski, dodaj sok z cytryny, drobno posiekane kapary, koperek, pokrojoną w kostkę cebulę, sól oraz pieprz. Dokładnie wymieszaj i odstaw w chłodne miejsce.

Podawaj z rukolą na grzankach przygotowanych z podsmażonej na maśle bagietki.



AMBITION



Ryba

po grecku

- 1 KG DORSZA LUB MINTAJA
- 500 G MARCHEWKI
- 100 G SELERA
- 150 G PIETRUSZKI
- 1 CEBULA
- 1 POR
- 2,5 SZKLANKI WODY
- SÓL, PIEPRZ
- 3 KULKI ZIELA
ANGIELSKIEGO
- 1 LIŚĆ LAUROWY
- 150 G KONCENTRATU
POMIDOROWEGO
- ½ ŁYŻECZKI PAPRYKI
- ½ ŁYŻECZKI OREGANO
- OLEJ DO SMAŻENIA
- MĄKA
- 1 JAJKO
- BUŁKA TARTA

Rybę osusz, posyp solą i pieprzem, a następnie pokrój na mniejsze, kilkucentymetrowe kawałki. Każdy z nich dokładnie obtocz w mące, jajku i bułce tartej. Smaż na gorącym oleju z obu stron, do momentu uzyskania złotego koloru.

Seler, marchewkę i pietruszkę zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Zalej wodą, dodaj sól, ziele angielskie i liść laurowy. Gotuj około 20 minut, do momentu aż warzywa zmiękną. Po tym czasie dodaj do nich koncentrat pomidorowy i podsmażoną cebulę. Dodaj pozostałe przyprawy i gotuj do momentu odparowania nadmiaru wody. Warzywa wyłóż na kawałkach ryby, tak aby dokładnie je przykryły. Schładzaj w lodówce przez co najmniej kilka lub kilkanaście godzin.



Kapusta

z grzybami

- 800 G KAPUSTY KISZONEJ
- 80 G SUSZONYCH GRZYBÓW
- 50 G WĘDZONYCH ŚLIWEK
- 1 MARCHEWKA
- 1 DUŻA CEBULA
- OLEJ
- SÓL, PIEPRZ



Grzyby namocz przez noc. Rano gotuj je w wodzie, w której się moczyły. Po dwudziestu minutach odcedź grzyby, zachowując wywar. Jeśli grzyby są duże, pokrój je na mniejsze kawałki.

Kapustę przepłucz na sitku. Dodaj wywar z grzybów, a w razie potrzeby także czystej, przegotowanej wody – nie powinna przykrywać kapusty. Gotuj do miękkości, przez ok. 60 minut. Na 10 minut przed końcem gotowania dodaj startą na tarce marchewkę. Gdy kapusta będzie miękka możesz odlać nadmiar wody.

Na patelni zeszklij drobno posiekaną cebulę. Dodaj pokrojone w paski śliwki. Podsmażaj przez kilka minut, a następnie całość dodaj do kapusty. Dokładnie wymieszaj i dopraw solą oraz pieprzem.



AMBITION

DESERV





AMBITION

przygotowane Z DBAŁOŚCIĄ

Garnek Selection to propozycja dla tych, którzy przygotowują z dbałością smaczne posiłki, oszczędzając przy tym czas i energię.

Grube ścianki i wielowarstwowe dno długo utrzymują temperaturę i skracają czas gotowania

Wytrzymała pokrywa z hartowanego szkła, z odpowietrznikiem i silikonową podkładką

Praktyczna skala pojemności ułatwiająca odmierzenie

Stal nierdzewna najwyższej jakości, bezpieczna i łatwa w utrzymaniu

Idealny do piekarnika i do wszystkich typów kuchenek, w tym indukcyjnych



GARNKI



PATELNI



ZASTAWA



SZTUĆCE

www.ambition.pl



Piernik

z marmoladą

- 300 G MĄKI PSZENNEJ
- 1 ŁYŻKA KAKAO
- SZCZYPTA SOLI
- 1,5 ŁYŻECZKO KAKAO
- 2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO
PIECZENIA
- 110 G MASŁA
- 160 G CUKRU
- 3 ŁYŻKI PŁYNNEGO MIODU
- 3 JAJKA
- PRZYPRAWA DO PIERNIKA
- PÓŁ SŁOICZKA
MARMOLADY ŚLIWKOWEJ
- 120 G GORZKIEJ
CZEKOLADY
- 100 G MASŁA

Masło rozetrzyj wraz z cukrem na gładką, puszystą masę. Następnie oddziel białka o żółtek i zacznij dodawać po 1 żółtku cały czas mieszając. Pod sam koniec zacznij wsypywać małymi porcjami przesianą przez sitko mąkę, dodaj szczyptę soli. proszek do pieczenia i przyprawę do piernika. Wszystko dokładnie wymieszaj.

Do powstałej masy dodaj miód i ubite na sztywno białka. Delikatnie, najlepiej metalową łyżką zmieszaj ze sobą całość. Wylej na blachę i piecz w 180 st. C przez 50 minut.

Po upieczeniu wyciągnij z piekarnika i pozwól ostygnąć. Po tym czasie wyjmij z blachy i za pomocą naprężonej nitki przetnij wzdłuż tak, aby powstały 2 porcje.

Na jedną porcję piernika wyłóż marmoladę i rozetrzyj na całej powierzchni. Przykryj drugą warstwą ciasta.

Przygotuj polewę. Do metalowej miski pokrusz czekoladę i dodaj masło. W kąpiel wodnej rozpuść czekoladę cały czas energicznie mieszając. Jeszcze ciepłą rozprowadź na pierniku.



AMBITION



Kluski

z makiem

- 3 SZKLANKI MĄKI
- ODROBINA CIEPŁEJ WODY
- SZCZYPTA SOLI
- SZKLANKA MAKU
- SZKLANKA MLEKA
- 4 ŁYŻKI MIODU
- GARŚC RODZYNEK
- KANDYZOWANA SKÓRKA Z POMARAŃCZY
- 1/3 SZKLANKI KREMÓWKI
- GARŚC ORZECHÓW WŁOSKICH
- GARŚC MIGDAŁÓW
- 50 ML RUMU
- 2 ŁYŻKI MASŁA

Zacznij od łazanek. Na stolnicę wysyp mąkę i dodaj wodę. Szybko zagnieć ciasto. Zagniataj do momentu aż będzie gładkie i sprężyste. Następnie zrób z niego kulę, owiń w folię i wstaw do lodówki na 10 minut. Po tym czasie wyjmij ciasto i cienko rozwałkuj. Tak przygotowane ciasto pokrój małe kwadraty, oprósz mąką o zostaw na kilka chwil, aby nieco wyschły.

Przygotowania masy makowej rozpocznij od namoczenia rodzynek w rumie. Mak przepłukaj i zagotuj w szklance mleka. Po 20-25 minutach odcedź i dwukrotnie zmiel. Orzechy drobno posiekaj. Migdały podpraż na patelni i również posiekaj na małe kawałki.

Zmielony mak wymieszaj z migdałami i orzechami – zostaw kilka bakalii do dekoracji. Dodaj do nich rum wraz z rodzynkami, skórkę pomarańczową i miód. Wszystko dokładnie wymieszaj ze sobą. Do całości dolej śmietanki kremówki i ponownie zamieszaj całość. Łazanki wrzuć na gotującą się wodę, lekko osoloną. Gotuj aż do wypłynięcia.

Naczynie żaroodporne wysmaruj odrobiną masła. Wykładaj naprzemienne warstwami łazanki i masę makową. Na sam wierzch dodaj pozostałe orzechy i odrobinę masła. Zapiekaj przez 15 minut. Podawaj w miseczkach ozdobione pomarańczą.



Miodownik

z kremem z kaszy manny

- 500 G MĄKI PSZENNEJ
- 120 G CUKRU PUDRU
- 1 ŁYŻECZKA SODY
OCZYSZCZONEJ
- 200 G MASŁA
- 4 ŁYŻKI MIODU
- 2 JAJKA
- SZCZYPTA SOLI
- 8 ŁYŻEK KASZY MANNY
- 750 ML MLEKA
- 100 G CUKRU
- 200 G MASŁA
- 100 G CUKRU PUDRU
- 1 ŁYŻECZKA EKSTRAKTU
WANILIOWEGO
- GARŚĆ ORZECHÓW
LASKOWYCH

Wymieszaj mąkę, cukier puder, sól i sodę. Dodaj pokrojone w kostkę 200g masła. Połącz szybko, do momentu uzyskania grudek. Dodaj jajka i miód i zagnieć do momentu uzyskania elastycznego ciasta. Masę podziel na 6 równych kawałków. Owiń je folią spożywczą i włóż do lodówki na 30 minut.

Z papieru do pieczenia wytnij koło odpowiadające średnicy blaszki, w której będziesz piec ciasto. Jeden z kawałków ciasta rozwałkuj do tego samego kształtu. Przełóż do formy wyłożonej papierem i piecz ok. 15 minut w 180 stopniach. Powtórz z kolejnymi kawałkami ciasta.

Aby przygotować krem, utrzyj 200 g masła z cukrem na puszystą masę. W garnku zagotuj kaszę i mleko, ciągle mieszając. Gdy masa osiągnie konsystencję budyniu, zdejmij ją z ognia i wystudź. Następnie połącz z masłem i ekstraktem, miksując do momentu powstania jednolitej masy.

Wystudzone blaty ciasta, przekładaj naprzemiennie masą z kaszy manny, tak aby krem był ostatnią warstwą. Ciasto udekoruj uprażonymi i posiekanymi orzechami laskowymi oraz kandyzowanymi wiśniami.



Gwiazdki

orzechowo-cynamonowe

- 400 G ORZECHÓW
LASKOWYCH
- 250 G CUKRU PUDRU
- 2 BIAŁKA
- 2 ŁYŻECZKI CYNAMONU
- SZCZYPTA SOLI
- ŁYŻECZKA JOGURTU
NATURALNEGO
- ŁYŻECZKA SOKU Z
CYTRYNY

Orzechy zmiksuj w blenderze na puder. Wymieszaj je z cynamonem.

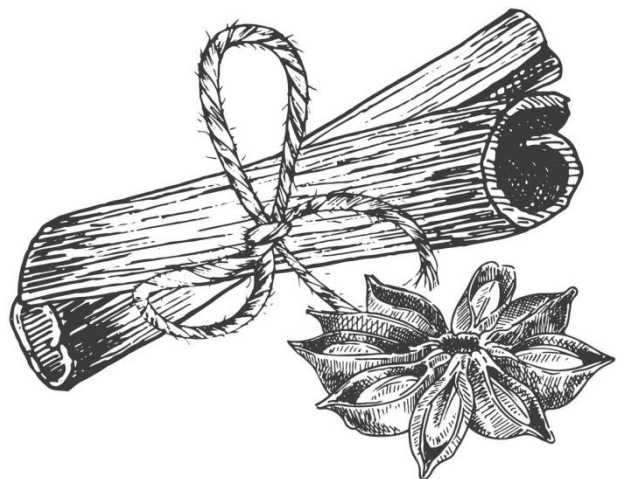
Białka ubij z solą na sztywną pianę, a następnie stopniowo dodawaj do niej ok. 150 g cukru pudru.

Gdy piana będzie błyszcząca, zacznij dodawać orzechy z cynamonem. Delikatnie mieszaj, do momentu uzyskania gęstego, klejącego ciasta.

Ciasto rozwałkuj na grubość 1 cm. Przy pomocy foremki wytnij ciasteczka w kształcie gwiazdek.

Piecz przez 15 minut w 150 stopniach.

Po przestudzeniu każde ciastko udekoruj lukrem przygotowanym z jogurtu, soku z cytryny oraz pozostałego cukru pudru.



AMBITION

Kalendarz świątecznych przygotowań

8 Grudnia	Zaczynamy planować świąteczne menu, a na jego podstawie tworzymy listę zakupów. Przeglądamy zapasy.
9 Grudnia	Robimy domowy makaron np. na łazanki – suszymy i zamykamy w szczelnym pojemniku
10 Grudnia	Kupujemy trwałe produkty (np. mąkę, cukier, słodczyce), które bez problemu dotrważą do świąt. Peklujemy mięsa. Przygotowujemy przyprawę do piernika.
11 Grudnia	Pieczemy świąteczne pierniczki i zostawiamy w szczelnych pojemnikach, aby zmiękły.
12 Grudnia	Przygotowujemy i mrozimy masę makową
13 Grudnia	Przygotowujemy masę na pasztety (mrozimy przed upieczeniem)
14 Grudnia	Wstawiamy zakwas na barszcz
15 Grudnia	Kupujemy mrożone ryby
16 Grudnia	Gotujemy i zamrażamy bulion rybny. Zbieramy pianę z zakwasu buraczanego.
17 Grudnia	Możemy już przygotować i zamrozić pierogi oraz uszka.
18 Grudnia	Przygotowujemy paszteciki i krokiety, które również można zamrozić
19 Grudnia	Przygotowujemy kandyzowane mandarynki i skórki z cytrusów
20 Grudnia	Namaczamy śledzie. Przygotowujemy kompot z suszu.
21 Grudnia	Przygotowujemy różne rodzaje śledzi. Lukrujemy pierniczki. Marynujemy mięsa. Rozmrażamy masę makową.
22 Grudnia	Pieczemy świąteczne ciasta bez kremów takie jak pierniki, makowce i keksy
23 Grudnia	Robimy ostatnie świąteczne zakupy produktów nietrwałych. Przygotowujemy kutię. Gotujemy kapustę oraz barszcz wigilijny. Oczyszczamy i porcjujemy ryby. Wieczorem rozmrażamy wcześniej przygotowane produkty.
24 Grudnia	Smażymy ryby, przygotowujemy sałatki, gotujemy zupę grzybową i rybną. Pieczemy mięsa i pasztety. Cieszymy się świętami i odpoczywamy!



AMBITION