

Karnawałowe specjały

Efektowne, niewielkich rozmiarów, przekąski nęcą wyglądem. To nie jedyny ich walor. Ważne zalety to także łatwość wykonania oraz niepowtarzalny smak, którego tajemnica tkwi w pomysłowości.

Małe porcje bardzo różnorodnych dań doskonale nadają się na spotkania typu party, imprezy karnawałowe i przyjęcia młodzieżowe. Zapraszamy do kulinarnych eksperymentów.

Krucze babeczki z mięsem i pieczarkami

Składniki na ciasto:

2 ½ szklanki mąki, 20 dag masła, 2 żółtka, 1-2 łyżki wody, 1/3 szklanki śmietany, sól

Składniki na farsz:

40 dag mielonej wieprzowiny, łyżka oliwy z oliwek, duża cebula, 25 dag pieczarek, łyżka masła, łyżka sosu sojowego ½ szklanki bulionu z kostki, sól, pieprz, mięsisty pomidor, 10 dag startego żółtego sera, posiekana natka pietruszki



- Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy pokrojone na kawałeczki masło, żółtka, śmietanę, sól oraz trochę zimnej wody. Zagniatamy szybko gładkie ciasto, formujemy w kulę, owijamy w folię i wkładamy do lodówki na 30 minut lub dłużej.
- W tym czasie przygotowujemy farsz: oczyszczone pieczarki kroimy w bardzo cienkie plasterki, obraną cebulę siekamy. Na oliwie z oliwek podsmażamy mięso, aż nabierze koloru. Dodajemy połowę posiekanej cebuli i smażymy przez kolejnych 5 minut, uważając by nie przypalić. Podlewamy bulionem, przyprawiamy solą, pieprzem, sosem sojowym, przykrywamy rondel i dusimy do miękkości. Pieczarki i resztę posiekanej cebuli podsmażamy na maśle. Gdy zmiękną i sok, który puściły odparuje, solimy, oprószamy pieprzem, przekładamy do rondla z mięsem. Całość starannie mieszamy.
- Wychłodzonym ciastem wyklejamy foremki, nakłuwamy w kilku miejscach widelcem, ustawiamy foremki na blasze i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na około 8 minut.
- Wyjmujemy z piekarnika, napełniamy farszem, na każdej układamy plaster pomidora, po wierzchu posypujemy startym żółtym serem i ponownie zapiekamy przez 10 minut.

Podajemy posypane natką pietruszki. Doskonałym dodatkiem do faszerowanych babeczek jest zielona sałata skropiona delikatnie octem balsamicznym.

Zawijaski z ananasowym sosem

■ **Składniki:** 4 zgrabne platy mięsa (ok. 50 dag) wykrojone z kawałka szynki wieprzowej, ½ cytryny, mąka, 2 jajka, tarta bułka do panierowania, sól, świeżo mielony pieprz, oliwa z oliwek do smażenia



- Plastry mięsa delikatnie rozbijamy zwilżonym wodą tłuczkiem nadając im kształt zbliżony do prostokąta. Prostokąty dzielimy na pół wzdłuż dłuższego boku. W ten sposób otrzymamy paski szerokości około 3 cm i długości 8-10 cm. Każdy delikatnie oprószamy pieprzem, skrapiamy sokiem z cytryny, odstawiamy do lodówki na 30 minut.
- Gdy mięso stężeje, każdy pasek solimy, oprószamy mąką, pośrodku nacinamy wzdłuż na długość 2 cm i jeden koniec przewijamy przez otwór (formujemy tak, jak faworki). Panierujemy w roztrzepanych jajkach i tartej bułce
- Kładziemy na silnie rozgrzany tłuszcz i smażymy przez 3-4 minuty (czas zależy od wielkości porcji) z obu stron. Gdy się pięknie zrumienią patelnię zestawiamy z ognia, przykrywamy i pozostawiamy na kilka minut, aby mięso „doszło”.

Podajemy zaraz po przygotowaniu z dodatkiem surówek.

Serwowane na zimno idealnie komponują się z sosem ananasowym o wyraźnym, słodko-kwaśnym smaku.

Sos majonezowy z ananasem

■ **Składniki:** 2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki soku z cytryny, 3 łyżki gęstego majonezu, 3 łyżki soku z ananasa, 2 plastry ananasa, łyżka ostrej musztardy, sól, świeżo zmielony biały pieprz, ewentualnie szczypta cukru

- Oliwę z oliwek mieszamy z sokiem z cytryny, dodajemy majonez, sok z ananasa i ucieramy tak długo, aż składniki się połączą. Dodajemy rozbite na mus lub bardzo drobno posiekane plastry ananasa, musztardę, mieszamy i doprawiamy do smaku solą oraz białym pieprzem.

Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu