

Świąteczny zestaw obiadowy

Z wigilijnym menu zazwyczaj nie mamy problemów. Na tę okoliczność każda pani domu ma swoją żelazną listę potraw. Ale co zaserwować na świąteczny obiad?

Musi to być zestaw wyjątkowy, coś, czego domownicy nie jedli poprzedniego dnia. Na początek delikatna i bardzo elegancka zupa z brokułów, na drugie danie – aromatyczny schab pieczony w rozmarynie, a jako dodatek surówka – oryginalne połączenie czerwonej kapusty i marynowanych pieczarek. Te smakowite, aromatyczne i kolorowe potrawy łączy kilka wspólnych cech. Po pierwsze, są łatwe w przygotowaniu. Po drugie, nie są czasochłonne. Po trzecie, uczynią świąteczny obiad wyjątkowym i sprawią radość biesiadnikom.

Zupa krem z brokułów

Składniki:

5 szklanek esencjonalnego rosółu, 4 średniej wielkości ziemniaki, 4 niezbyt duże róże brokułów, 1/2 szklanki śmietanki kremowej, sól, pieprz, 4 łyżki utartego żółtego sera

- Na gotujący się rosół wrzucamy drobno pokrojone ziemniaki i podzielone na drobne różyczki brokuły. Całość gotujemy, aż składniki będą miękkie.
- Zupę zestawiamy z ognia i przecieramy przez sito lub miksujemy, doprawiamy do smaku.
- Dodajemy spienioną śmietankę kremową i podgrzewamy nie dopuszczając do zagotowania.
- Gorącą zupę rozlewamy do bulionówek, posypujemy tartym serem. Dobrze smakuje z dodatkiem małych zrumienionych grzanek.

Schab pieczony z rozmarynem i czosnkiem

Składniki:

1,5 kg schabu bez kości, pęczek świeżego rozmarynu (tyle, by wystarczyło na obłożenie całego kawałka schabu), 2 łyżki oliwy z oliwek, łyżka masła, 3-4 średniej wielkości główki czosnku, kilka goździków, sól, pieprz, 1/2 szklanki soku z pomarańczy, 1/2 szklanki białego wina

- Wymyte, osuszone mięso nacieramy solą i pieprzem. Obkładamy gałązkami rozmarynu, obwiązujemy białym, bawełnianym sznurkiem i odstawiamy na godzinę lub dwie do lodówki.
- Na rozgrzaną na patelni oliwę z oliwek kładziemy mięso i rumienimy, często obracając, ze wszystkich stron. Zrumienione przekładamy do naczynia żaroodpornego. Na pozostałym na patelni tłuszczu rumienimy przecięte poziomo na pół główki czosnku (od strony rozcięcia).
- Połówkami czosnku okładamy wierzch schabu (czosnek można lekko przymocować do mięsa za pomocą drewnianej wykałaczki), wbijamy kilka goździków, polewamy tłuszczem, w którym mięso się smażyło,



kładziemy kawałeczki masła. Naczynie przykrywamy i wstawiamy do nagrzanego do temperatury 180°C piekarnika na około 90 minut (czas pieczenia mięsa zależy od wielkości kawałka). W trakcie pieczenia od czasu do czasu do czasu mięso polewamy sokiem z pomarańczy i winem, pod koniec wytworzonym sosem.

- Na 10 minut przed końcem pieczenia, naczynie odkrywamy, aby skórka się nieco mocniej zrumieniła. Po wyjęciu z piekarnika mięso odstawiamy na kilka minut, by „odpoczęło”, usuwamy sznurek i kroimy w zgrabne plastry.
- Podajemy z upieczonymi ząbkami czosnku, polane niewielką ilością sosu, który powstał podczas pieczenia. Pieczeń komponuje się idealnie z kluskami typu kopytka i surówką z czerwonej kapusty.

Surówka z czerwonej kapusty

Składniki:

mała główka czerwonej kapusty, duży por, 3/4 szklanki posiekanych pieczarek marynowanych, 2-3 łyżki posiekanej natki pietruszki
sos: 3 łyżki oleju z pestek winogron, łyżka octu ziołowego, łyżka grzybowej zalewy, łyżka przegotowanej wody, cukier, sól, świeżo mielony czarny pieprz

- Oczyszczoną z zewnętrznych liści kapustę płuczemy, osuszamy, drobno szatkujemy lub ścieramy na tarce jarzynowej z dużymi oczkami, zalewamy na 3 minuty wrzątkiem.
- Odsączamy na sicie i pozostawiamy na chwilę w chłodnym miejscu. Z oczyszczonego i dokładnie umytego pora odcinamy białą część i kroimy ją w cienkie talarki
- Przyrządzamy sos łącząc ze sobą wszystkie składniki. Gotowy dodajemy do poszatkowanej kapusty, wrzucamy rozdrobniony por i pieczarki. Całość dokładnie mieszamy. Gdy trzeba, doprawiamy do smaku.
- Surówkę przekładamy do szklanej salaterki, podajemy, przybraną posiekaną natką pietruszki.

Romana Chojnacka

Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
 Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu