

Książka kucharska

tworzona z pasją

KACZMARSKI
GROUP



Poczuj z nami magię Świąt





Pieczone jabłka z miodem i orzechami



Agnieszka Oczowińska

Kierownik Zespołów Centrum Obsługi Klienta



5 jabłek

(dużych, najlepiej kwaśnych)

200g orzechów (kto jakie lubi)

100g rodzynek

(zamiennie np. żurawina, suszone morele)

0,5 - 1 łyżka miodu

cynamon, goździki
lub przyprawa do piernika

Przygotowanie:

Odkrawamy górną część jabłka – tak, aby wyszła „czapeczka”.

Wydrążamy owoce i zostawiamy około 1 cm miąższu przy brzegu. Orzechy i suszone owoce siekamy, w międzyczasie podjadamy, a następnie mieszamy z miodem aż do połączenia składników. Do wydrążonych jabłek dodajemy masę z orzechów i przykrywamy górą.

Teraz musimy uzbroić się w cierpliwość i poczekać aż jabłka zmiękną i będą gotowe do zjedzenia. Kładziemy na blaszkę i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez maksymalnie 35-45 min.



New York Cheesecake



Artur Nogaj

Manager Zarządzania Inicjatywami Biznesowymi





Spód:

70g masła, roztopionego

140g ciastek

(mogą być zwykłe herbatniki lub inne ulubione np. oreo, białe nadzienie możemy dodać wtedy do masy lub ... po prostu zjeść), ciastek może być więcej lub mniej w zależności czy lubimy cienki czy gruby spód)

Masa:

1200g serka typu Philadelphia

(można także użyć naszego typowego twarogu, ale zmielonego przynajmniej dwukrotnie)

szklanka drobnego cukru

(ja używam trzcinowego, który wcześniej bardzo dobrze rozdrabnam w blenderze)

3 łyżki mąki pszennej

5 jajek

200ml kwaśnej śmietany 18%

Wg uznania do smaku:

1,5 łyżeczki ekstraktu z wanilii
lub skórka otarta z jednej cytryny

Przygotowanie:

Składniki najlepiej wyjąć ok 45 minut przed przygotowaniem, powinny być w temperaturze pokojowej.

Spód:

Ciasteczka mielimy lub rozdrabniamy w zależności od upodobania, dodajemy roztopione masło, układamy formę 24 cm i piecemy w temp. 160 stopni przez ok 15 minut. Następnie wyciągamy i czekamy aż się schłodzi przygotowując resztę.

Masa serowa:

Wszystkie składniki miksujemy razem na wolnych obrotach miksera do osiągnięcia gładkości. Masę wylewamy na wcześniej przygotowany spód. Ja jeszcze przed wylaniem masy lekko natłuszczam masłem wewnętrzne ścianki tortownicy, aby sernik nie przylegał po upieczeniu.

Całość piecemy w kąpieli wodnej.

Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni (grzałka góra dół) i piecemy ok 45 minut, następnie zmniejszamy do 160 stopni i piecemy kolejne pół godziny – sernik powinien być upieczony, ale zawsze sprawdzamy środek czy masa się ścięła. Jeśli nie - piecemy kolejne 10 minut.

A teraz zadanie dla naprawdę wytrwałych!

Sernik zostawiamy na kolejną godzinę w piekarniku z uchylonymi drzwiami, następnie wyciągamy i czekamy aż się ostudzi. Wstawiamy do lodówki, najlepiej na całą noc. Wstawiamy rano i szybko pędzimy do kuchni, aby spróbować naszego dzieła.

Poddajemy z ulubioną polewą – ja przeważnie z malinową - świeże lub mrożone maliny zmiksowane podgrzewamy, dodajemy cukier puder wg uznania + 1 łyżka żelatyny - jeśli nie będzie dzieci w pobliżu to wersja dla dorosłych z kieliszkiem (lub więcej) ulubionego alkoholu

Krokiety na waflach



Joanna Bińczak

Specjalista ds. Obsługi Klienta



*1kg ziemniaków
pokrojonych w cienkie plastry*

1 łyżeczka soli

pół szklanki mleka

40g masła

gałka muskatołowa

przyprawa do ziemniaków

sól

pieprz

koperek

500g pieczarek

1 paczka andrutów/wafli

szklanka z woda

dwie czyste ściereczki

1 jajko

bulka tarta

Przygotowanie:

Ziemniaki gotujemy na wodzie lub najlepiej na mleku przez 15-20 min, odlewamy płyn dodajemy mleko oraz masło i tłuczemy do powstania jednolitej masy. Dodajemy przyprawę do ziemniaków, sól, pieprz i posiekany koperek. Pieczarki kroimy w drobną kostkę (nie musi być idealnie i tak nikt tego nie zobaczy) i smażymy. Następnie dodajemy je do puree. Moczmy dwie ściereczki, wykręcamy, ile sił w rękach, a następnie jedną rozkładamy na blacie. Kładziemy jeden płat wafli i na wierzch przykrywamy drugą mokrą ściereczką. Nie lubię zbyt długo czekać, dlatego, dla szybszego efektu zmiękczenia, wafle kropię ściereczkę delikatnie wodą. Gdy wafel jest miękki, smarujemy go przygotowaną masą i zwijamy w rulon. Prawdziwy łasuch może pokusić się o trochę większą porcję masy, bo jest naprawdę pyszna. Rulon dzielimy na 3 części. Wbijamy do miseczki jajka, uważając na skorupki, roztrzepujemy je, bułkę tartą przesypujemy na talerzyk bądź do miseczki. Krokiet obtaczamy najpierw w jajku, potem w bułce tartej. Smażymy do uzyskania złocistej panierki. Podajemy w trakcie, bo ze stołu znikną w 5 minut.



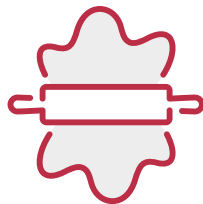


Pierogi z kapustą i grzybami



Kornelia Manikowska

Specjalistka ds. Wsparcia Sprzedaży



Farsz:

1/2 litrowego słoika suszonych grzybów

1/2 kg kiszonej kapusty

sól i pieprz do smaku

2 łyżki oleju

Ciasto:

2 szklanki mąki

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka oleju

ok. 1 szklanka ciepłej wody

Przygotowanie:

Farsz:

Grzyby płuczemy i zalewamy zimną wodą, odstawiamy na 6 godzin lub na całą noc. Następnego dnia zagotowujemy. Kapustę gotujemy z dodatkiem soli (ok. 45 minut), następnie dokładnie odciskamy. Grzyby mielimy razem z kapustą w maszynce do mięsa o dużych oczkach (ok. 1 cm. średnicy). Na patelni szklimy cebulę i dodajemy do farszu. Składniki łączymy ze sobą, poprawiamy solą i pieprzem.

Ciasto:

Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy sól i olej. Stopniowo dodając ciepłą wodę, wyrabiamy ciasto (a przy okazji muskuły w rękach), zagarniając mąkę do środka wgłębienia. Ciasto wyrabiamy przez około 15 minut aż będzie miękkie i elastyczne. Przykrywamy ściereczką. Ciasto dzielimy i rozwałkowujemy na placki. To dobry moment, żeby znaleźć sobie pomocnika do lepienia, bo może to trochę potrwać. Małą szklanką wycinamy kółeczka, na środek nakładamy farsz, składamy na pół i zlepiamy brzegi w pierogi. Pierogi gotujemy do miękkości przez około 3-5 minut.

Ryba po indonezyjsku



Joanna Gregorczyk

Specjalistka ds. Obsługi Klienta



Ryba:

80dag filetu z dorsza

2 łyżki mąki ziemniaczanej

3 łyżki mąki pszennej

3 jajka

1 łyżeczka proszku do pieczenia

przyprawa do ryb

Sos:

30dag pieczarek

2 duże cebule

2 czerwone papryki

puszka ananasa w kawałkach

*słoiczek cebulek
marynowanych w occie*

2 łyżki przecieru pomidorowego



Przygotowanie:

Panierkę przygotowujemy jak ciasto na naleśniki. Miksujemy jajka, dodajemy pozostałe składniki, aby ciasto było jednolite.

Rybę kroimy w kawałki wedle uznania, maczamy w cieście i smażymy do złocistego koloru. Po usmażeniu całości, rybę pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia. Chowamy przed resztą domowników, aby rybki nie zniknęły przed przygotowaniem sosu.

Drobno pokrojone pieczarki podsmażamy na niewielkiej ilości masła, odkładamy na bok. Na patelnię wrzucamy pokrojoną w półkrążki cebulę oraz paprykę. Kiedy warzywa zmiękną, dodajemy pieczarki, odsączonego z zalewy ananasa oraz przecier pomidorowy. Doprawiamy solą i pieprzem. Jeśli jest za mało słodkie, to dolewamy zalewy z ananasa. Gdyby warzywa puściły dużo wody, bądź nalaliśmy zbyt dużo zalewy, można dodać niewielką ilość mąki ziemniaczanej.

Zimną rybę układamy na półmisek i pokrywamy gorącymi warzywami. Po wystygnięciu potrawa jest gotowa do podania. Smacznego!

Paszteciki z kapustą i pieczarkami



Joanna Wolak

Specjalistka ds. Obsługi Klienta



*1 opakowanie
ciasta francuskiego*

250 g pieczarek

250 g kiszzonej kapusty

biała cebula

2 ząbki czosnku

3 łyżki oliwy z oliwek

2 liście laurowe

1 łyżka majeranku

4 ziarna ziela angielskiego

2 łyżki świeżo mielonego pieprzu

2 łyżki soli

Przygotowanie:

Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oliwy i smażymy cebulę pokrojoną w drobną kostkę, a następnie, gdy cebula się zarumieni, dodajemy do niej cukier i czekamy aż się skarmelizuje. Do cebuli dodajemy starte na tarce pieczarki oraz 2 łyżki soli i 2 łyżki pieprzu.

Całość smażymy do wyparowania wody, uważając, by przypadkiem całości nie przypalić. Pozostawiamy do wystygnięcia. W międzyczasie, wyciśniętą kapustę zalewamy wodą, dodajemy liście laurowe oraz ziele angielskie i gotujemy. Po zagotowaniu odsączamy kapustę, wydajemy ziele, liście i dodajemy majeranek. Następnie w maszynce mielimy kapustę z pieczarkami. Ciasto francuskie rozkładamy i całe zmielone nadzienie rozsmarowujemy, zachowując kawałek wolnej przestrzeni na każdej ze stron (tak, aby nadzienie nie wypłynęło przy dalszej obróbce). Całość zwijamy jak roladę i kroimy według uznania. Pokrojone pasztetki układamy na blaszce pokrytej papierem do krojenia i każdy smarujemy pozostałą częścią oliwy. Pieczemy przez ok. 15-20 minut (aż do uzyskania złotego koloru) w temperaturze 200 stopni.



Galaretki drobiowe



Marcin Szymański

Trener



2 piersi z kurczaka, 4 udka

cebula

3 marchewki

1 por

1/3 średniego selera

natka pietruszki

pieprz

sól

3 liście laurowe

2 łyżki żelatyny spożywczej

3 jajka ugotowane na twardo

kukurydza lub groszek konserwowy

kostka rosółowa (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Myjemy mięso, wkładamy do zimnej wody. Czekamy aż woda się zagotuje. Następnie wkładamy warzywa (marchewka, cebula, por, seler oraz natkę pietruszki) oraz 3 liście laurowe. Uzbrawamy się w cierpliwość i gotujemy na wolnym ogniu aż do powstania wywaru (ok 1 – 1,5h). Dodajemy sól, pieprz. Wywar oddzielamy od warzyw i mięsa (mięso oraz marchewkę zostawiamy). Przygotowujemy salaterki, w których będą galaretki. Na dno kładziemy plasterek ugotowanego jajka, kukurydzę lub groszek, ugotowaną i pokrojoną marchewkę oraz świeżą natkę pietruszki. Mięso kroimy lub, jeśli nie chcemy brudzić kolejnych naczyń, szarpiemy na mniejsze kawałki i układamy kolejno w salaterkach. Do wywaru dodajemy żelatynę (ok. 3 łyżki na litr wywaru) i mieszamy aż się rozpuści. Wywar przelewany do przyozdobionych wcześniej salatek i po ostygnięciu wkładamy na noc do lodówki. Podajemy z octem, magi lub cytryną.





Łosoś z borowikami



Justyna Dunecka

Specjalistka ds. Obsługi Klienta



100 g ryżu

50 g borowików

200 g śmietanki 30%

300 g łososa

oliwa

czosnek

koperek

Przygotowanie:

To ekspresowe danie zasmakuje wszystkim! Ryż gotujemy, borowiki podsmażamy z cebulką, dodajemy śmietankę 30%. W tym czasie łososa marynujemy w przyprawach – koperek, oliwa, czosnek. Blachę wykładamy pergaminem, a następnie rozkładamy na niej ryż wymieszany z grzybami, na to kładziemy łososa, zawijamy dratwą jak cukierek, pieczemy w 160-170 stopniach przez około 18 minut. Wykładamy na talerz - nie odwijamy, podajemy z cytryną oraz odrobiną tymianku do grzybów.





Zupa wigilijna



Anna Diana Obst

Specjalistka ds. Obsługi Klienta



wywar z jarzyn
z listkiem bobkowym

500 g pierników bez lukru

1 litr ciemnego piwa

200 g dużych rodzynek

100 g migdałów

1/2 - 1 litra czerwonego wina
półwytrawnego

Przygotowanie:

Z wywaru wyciągamy jarzyny. Pierniki moczymy w piwie, przecieramy przez sito prosto do gorącego wywaru. Do zupy dodajemy sparzone rodzyнки oraz pokrojone migdały. Gotujemy około 1 godziny na małym ogniu. Dodajemy wino i ewentualnie doprawiamy cukrem.



*Wesołych świąt
i szczęśliwego Nowego Roku!*

życzy

K A C Z M A R S K I
G R O U P



*Centrum
Obsługi Klienta*

tel: +48 71 747 40 00

mail: obslugacok@kaczmarskigroup.pl