



Deser hipoteczny

- 250 g serka mascarpania
- żółtka
- łyżki cukru
- 100 ml Amaretto
- 150 ml kawy express
- 3 łyżki kakao gorzkiego
- 1 opakowanie biszkoptów
- 6 kieliszków do czerwonego wina

Wykonanie:

3 żółtka utrzeć z 3 łyżkami cukru na gładką masę. Kawę połączyć z amaretto i łyżką cukru. Na dnie kieliszków ułożyć warstwę biszkoptów, nasączyć ponczem, na to wycisnąć warstwę kremu. (następnie układamy w tej samej kolejności drugą warstwę deseru). Z wierzchu posypać gorzkim kakao. Serwować dobrze schłodzone.



Dukaty po mediolańsku

Składniki na 4 porcje:

0,6 kg Polędwicy wołowej
100 g PANCETTA lub boczek
50 dag pomidorów
duża cebula
2-3 ząbki czosnku
łyżeczka suszonego tymianku
liść laurowy
suszony rozmaryn
szklanka Bulionu warzywnego
pół szklanki białego wytrawnego wina
sól, pieprz
2-3 łyżki masła

pasta gremolata:

puszka koreczków helskich lub 1,5 łyżki pasty z sardeli

2 łydgi selera naciowego
mała cebula
sok i skórka otarta z cytryny
sok z 2 pomarańczy
łyżeczka skórki otartej z pomarańczy
2-3 łyżki drobno posiekanej natki pietruszki
2 łyżki masła

Umyte i osuszone mięso potnij na dość grube plastry obwiń boczkiem, posyp solą i pieprzem, obsmaż na stopionym maśle i przełóż do rondla.

Na patelni zeszklij drobno pokrojoną cebulę, dodaj - mieszając - posiekany czosnek oraz obrane ze skórki i pokrojone na ćwiartki pomidory. Po chwili smażenia przełóż zawartość patelni do mięsa w rondlu, dodaj liść laurowy, tymianek i rozmaryn i zalej bulionem. Gdy zacznie wrzeć, wlej wino, szczelnie przykryj i duś na małym ogniu, od czasu do czasu przewracając kotlety, aby się równo udusiły (możesz je co jakiś czas skrapiać resztą wina).

Teraz przygotuj pastę: w rondelku stop masło, dodaj startą na tarce cebulę i obrany, drobno pokrojony seler naciowy i chwilę podsmaż, mieszając. Dodaj pastę z sardeli lub drobno posiekane filety helskie, skórkę z cytryny i pomarańczy, wlej sok z pomarańczy i cytryny, wymieszaj, podgrzej, dodaj natkę i ponownie wymieszaj. Kilka minut przed końcem duszenia rozsmaruj pastę po plastrach kotletów.



Mule w gotówce

- 1 kg muli
- 4 łydzy selera naciowego
- 100 ml białego, połytrawnego wina
- 1 cebula
- 2 łyżki masła, sól, pieprz, cukier
- natka pietruszki 2 łyżki stołowe śmietany 30
- 2 ząbki czosnku

Wykonanie

Pokroić cebule i zeszklić. Dodać selera, przyprawić odrobina soli, pieprzu i cukru. Wcisnąć 2 ząbki czosnku. Dodać posiekana natkę pietruszki, wrzucić mule. Odczekać kilka minut, a następnie wlać wino i gotować pod przykryciem 5 minut. Wyjąć mule na półmisek za pomocą łyżki cedzakowej. Pozostały płyn lekko odparować, dodać 2 łyżki stołowe śmietany 30, zagotować i połączyć mule.



Owocowa lokata wysoko procentowa

- Owoce sezonowe (4-6 rodzajów)
 - łyżka octu balsamicznego
 - 3 łyżki cukru
 - laska wanilii
 - 250 g sera mascarpone
- wykonanie

Owoce wyfiletować następnie podsmażyć owoce na patelni z 2 łyżkami cukru i octu balsamicznego. (międzyczasie przygotować krem: Do sera mascarpone dodać ziarna z laski wanilii, 1 łyżkę cukru. Utrzeć na gładką masę.)

Owoce włożyć do pucharka na wierzch łyżka kremu, przystroić listkiem melisy.