



WYJĄTKOWE DANIA Z SOCZYSTYM JABŁKIEM



przepisy.pl



przepisy.pl

Zapiekanka z jabłkami i konfiturą pod pierzynką z chleba



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jabłka, obrane i pokrojone w kostkę - 2 sztuki
- bochenek chleba - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 40 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 50 mililitrów
- śmietana 30% - 50 mililitrów
- brązowy cukier - 6 łyżek
- bułka tarta - 4 łyżki
- konfitura truskawkowa - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
2. Na patelni rozgrzej Ramę Smaż jak szef kuchni. Poczekaj, aż z tłuszczu znikną bąbelki – to znak, że uzyskał on odpowiednią temperaturę do smażenia. Wrzuć jabłka, posyp je 2 łyżkami cukru i podsmażaj przez 10 minut.
3. W 4 małych naczyniach do zapiekania (lub 1 dużym) ułóż warstwę jabłek, pokryj je konfiturą truskawkową i posyp każdą porcją łyżką bułki tartej. Dodaj do każdego naczynia suchy chleb pokrojony na kawałki.
4. Jajko ubij z 2 łyżkami cukru, mlekiem i śmietanką, a następnie wylej na chleb. Pozostaw na 10 minut, by chleb nasiąknął.
5. Wstaw naczynia do rozgrzanego piekarnika na 15 minut. Na pięć minut przed końcem pieczenia posyp każdą minitartę łyżeczką brązowego cukru, by się skarmelizował. Bon appétit!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Wątróbka drobiowa podana z jabłkami i śliwką



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- Wątróbka z kurczaka - 500 gramów
- dymka ze szczypiorkiem - 2 pęczki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 150 mililitrów
- kwaśne jabłka - 3 sztuki
- śliwki węgierki, mogą być mrożone - 200 gramów
- mąka pszenna - 3 łyżki
- wędzona papryka - 1 łyżka
- ostra papryka - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- sól i pieprz do smaku
- mleko - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Wątróbkę oczyścić z błon, żyłek i przerostów tłuszczu. Umieścić ją na około 15 minut w mleku, po tym czasie mleko wylej a wątróbkę przepłucz w zimnej wodzie. Następnie na papierowym ręczniku dokładnie osusz.
2. Pomieszaj mąkę z majerankiem, ostrą i wędzona papryka, dodaj trochę soli i pieprzu. W mące obtocz wątróbkę.
3. Na rozgrzaną patelnię wlej Ramę, aby mięso było wyjątkowo soczyste i nie utraciło charakterystycznego smaku i aromatu. Poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
4. Na gorącym tłuszczu podsmaż wątróbkę z obu stron. Usmażoną wątróbkę przełóż na talerz.
5. Na rozgrzaną patelnię wsyp łyżkę cukru. Gdy cukier zbrązowieje dodaj pokrojone w cząsteczki jabłko. Smaż je dłuższą chwilę aż zmięknie. Rumiane jabłka przełóż na talerz razem z wątróbką. Na patelni podsmaż pokrojoną w piórka cebulę, w razie potrzeby dodaj nieco Ramy. Gdy cebula się zeszkli dodaj połówki śliwki. Smaż kolejną chwilę, po czym dodaj pozostałe składniki.
6. Całość przykryj podduś 1 minutę i dopraw do smaku odrobina soli i pieprzu jeśli zachodzi taka potrzeba.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pierś z kaczki na sałacie z jabłek



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kaczki - 700 gramów
- sałata rzymska - 1 sztuka
- rucola - 50 gramów
- czerwona cebula pokrojona w piórka - 1 sztuka
- czerwone jabłko pokrojone w ósemki - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 40 mililitrów
- czerwone wino - 3 łyżki
- garść posiekanej mięty
- posiekany ząbek czosnku - 1 sztuka
- syrop klonowy - 1 łyżeczka
- musztarda Dijon - 2 łyżeczki
- czerwone wino - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Zdejmij skórę z kaczki, przekrój ją wzdłuż na pół, dopraw solą i pieprzem, a następnie odstaw na bok.
2. Przygotuj sos do sałaty: wymieszaj energicznie w miseczce miętę, czosnek, sól, pieprz, syrop klonowy, musztardę, wino i oliwę z oliwek, tak by powstała kremowa emulsja.
3. Na środku patelni rozgrzej Ramę Smaż jak szef kuchni. Poczekaj aż z tłuszczu znikną bąbelki – będzie to znak, że uzyskał odpowiednią temperaturę do smażenia. Podsmaż piersi z obu stron przez 4 minuty - muszą być złote, ale różowe w środku (jeśli nie lubisz surowych smaź je dłużej). Owiń je folią aluminiową i odczekaj 4 minuty.
4. Patelnię wytrzyj z nadmiaru tłuszczu, postaw ją na ogień i dodaj 3 łyżki czerwonego wina. Drewnianą łyżką „odklej smak” z patelni.
5. Na talerzu połóż 2 liście sałaty, czerwoną cebulę i jabłko. Dodaj kremowy winegret i wymieszaj całość. Mięso pokrój na ukos w cienkie paseczki, połóż je na sałatce i polej winem z patelni. Dopraw solą i pieprzem, i od razu podawaj. Bon appétit!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Polędwiczki wieprzowe ze śliwkami, jabłkami i ziemniaczkami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe oczyszczone z błonki - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant z oliwą z oliwek** - 60 mililitrów
- młode ziemniaki pokrojone na pół - 8 sztuk
- cebula cukrowa pokrojona w piórka - 2 sztuki
- jabłka pokrojone w ósemki - 2 sztuki
- śliwki wędzone - 400 gramów
- zielona pietruszka posiekana - 0.5 pęczków
- rozgniecione ząbki czosnku w łupinie - 2 sztuki
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Podgrzej piekarnik do 180 stopni. Na głębokiej patelni rozgrzej Ramę Smaż jak szef kuchni, poczekaj aż z tłuszczu znikną bąbelki – to znak, że uzyskał odpowiednią temperaturę do smażenia.
2. Podsmaż z każdej strony polędwiczki.
3. Do brytfanki żaroodpornej dodaj podsmażone polędwiczki wieprzowe, czosnek, ziemniaki, rozmaryn, śliwki i cebulę. Dopraw solą i pieprzem.
4. Dodaj pół szklanki wody. Włóż na 45 min. do piekarnika. Potem otwórz piekarnik, dodaj jabłka i włóż z powrotem do piekarnika na 15 min. Podawaj od razu posypane natką. Ja lubię polędwiczkę lekko różową, soczystą, więc jeśli Ty lubisz bardzo wypieczoną zostaw ją 10-15 min. dłużej. Pamiętaj, że jabłka dodajesz zawsze na końcu - 15 min. przed wyjęciem, aby się nie rozpadły. Bon Appetit!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pieczone medaliony z polędwiczki wieprzowej z orzechami włoskimi i smażonym jabłkiem



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 500 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 100 mililitrów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- pieczywo tostowe kromki - 6 sztuk
- natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- jabłka - 2 sztuki
- cukier - 2 łyżki
- majeranek suszony - 1 łyżeczka
- ocet balsamiczny - 2 łyżki
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczkę oczyścić z błon, umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie pokroić w 3-4 cm grubości medaliony i oprószyć solą i pieprzem.
2. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
3. Pokrojone medaliony obsmaż z każdej strony na złoty kolor, a następnie ułóż w naczyniu żaroodpornym lub na blasze do pieczenia. Patelnię z tłuszczem pozostaw.
4. Kromki pieczywa pokrój ze skórki i zmiksuj na sypko. Dodaj posiekane orzechy oraz natkę i 50 ml Ramy. Całość wymieszaj i dopraw do smaku solą i pieprzem. Przygotowany farsz nałóż na każdą porcję mięsa.
5. Jabłka obierz i pokrój w cząstki. Na patelni ze smażenia mięsa skarmelizuj cukier, dodaj jabłka i oprószyć majerankiem. Dodaj ocet balsamiczny, wymieszaj i zdejmij z ognia.
6. Przygotowane polędwiczki wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika i zapiekaj 3 minuty. Gotowe medaliony z chrupiącą orzechową panierką podawaj z cząstkami jabłka.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pierś z kaczki z jabłkami i z melisą



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- duża pierś z kaczki - 2 sztuki
- jabłko pokrojone na ćwiartki - 4 sztuki
- ocet jabłkowy - 500 mililitrów
- szalotka pokrojona w piórka - 4 sztuki
- miód akacjowy - 4 łyżki
- melisa - 1 pęczek
- cukier - 20 gramów
- sok jabłkowy - 125 mililitrów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 80 mililitrów
- ugotowany biały ryż - 250 gramów

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozgrzej 40 ml Ramy Smaż jak szef kuchni (poczekaj aż z tłuszczu znikną bąbelki, jest to znak, że uzyskał odpowiednią temperaturę do smażenia) i podsmażaj na niej szalotkę przez ok. 3 minuty. Później dodaj cukier i podsmażaj całość, aż się skarmelizuje. Następnie dodaj 4 łyżki octu, 2 łyżki wody, 1 łyżeczkę miodu. Zredukuj sos i pozostaw do wystygnięcia.
2. Na drugiej patelni rozgrzej ponownie 40 ml Ramy Smaż jak szef kuchni. Jabłka podsmaż przez chwilę, po czym dodaj i resztę octu i posiekaną melisę. Redukuj przez 5 minut. Po tym czasie wyjmij jabłka, dodaj sok jabłkowy i 3 łyżki miodu. Redukuj przez kolejne 5 minut. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180 stopni. Skórę kaczki natnij z wierzchu i połóż kaczkę (tłustą stroną do dołu) na zimnej patelni bez tłuszczu.
3. Smaż ją do momentu aż uzyska złoty kolor i wtedy odwróć ją smażąc jeszcze przez 2 min. Koniecznie użyj w tym celu szczypców i pamiętaj, by nie nakłuwać mięsa! Gdy to zrobisz, przełóż pierś do piekarnika i piecz przez 10-15 minut, w zależności od tego jak bardzo wypieczoną lubisz.
4. Przeceń przez sito ocet z melisą. Dołóż jabłka, aby się zagrzały. Wyłóż jabłka na talerz. Kaczkę polej ciepłym sosem. Podawaj z pieczonymi ziemniakami i sosem z szalotki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Potrawka z kurczaka z karmelizowanymi jabłkami i cydrem



 20 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka pokrojone na 3 części - 8 sztuk
- duże pieczarki pokrojone w ćwiartki - 8 sztuk
- jabłka pokrojone w ćwiartki (bez pestek i ze skórą) - 4 sztuki
- cydr wytrawny - 600 mililitrów
- koniak - 1 łyżka
- gęsta śmietana - 125 mililitrów
- cukier - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 60 mililitrów
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- rosół z kury - 400 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. W garnku z grubym dnem rozprowadź Ramę Smaż jak szef kuchni (poczekaj aż z tłuszczu znikną bąbelki, jest to znak, że uzyskał odpowiednią temperaturę do smażenia) i smaż doprawionego kurczaka z każdej strony do momentu uzyskania złotego koloru.
2. Następnie wylej tłuszcz, dodaj cydr i zagotuj całość. Wlej rosół, dodaj pieczarki i duś na wolnym ogniu przez 30 min.
3. Po tym czasie wyjmij piersi z kurczaka, zredukuj sos do połowy, dodaj śmietanę i mieszaj całość aż do zagotowania. Później z powrotem włóż kurczaka do sosu.
4. Na oddzielnej patelni rozpuść cukier, tak by powstał karmel. Dodaj koniak, pokrojone jabłka i smaż przez 2 min. Danie serwuj na głębokim talerzu z wyłożonymi na mięsie jabłkami z karmelem. Całość udekoruj natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl