



10  
PRZEPISÓW

# FANTAZJA W KUCHNI POLSKIEJ





# SPIS TREŚCI

1. **ŻUREK**  
Z SUSZONYMI GRZYBAMI SHIITAKE
2. **JAJKA FASZEROWANE**  
Z GRZYBAMI SHIITAKE
3. **PIERŚ Z KACZKI PO PEKIŃSKU**  
Z SAŁATKĄ Z BURAKÓW
4. **MAZUREK** Z KREMEM TAHINI I MARAKUJĄ
5. **PIERŚ Z INDYKA**  
W SOSIE POMARAŃCZOWYM
6. **PASTA JAJECZNA**  
Z AWOKADO I GRZYBAMI
7. **DOMOWY MAJONEZ**  
ZIOŁOWY
8. **ROLADKA DROBIOWA** Z SUSZONYMI  
GRZYBAMI I MASŁEM W PANKO
9. **KOTLET FASZEROWNY** JAJKIEM  
I GRZYBAMI W SOSIE Z GRZYBÓW SHIITAKE
10. **SCHAB PIECZONY** W CAŁOŚCI  
FASZEROWANY GRZYBAMI







SMACZNY, SZYBKI I EGZOTYCZNY

# ŻUREK



## Z SUSZONYMI GRZYBAMI SHIITAKE

### SKŁADNIKI

- 200 ml Mleczka kokosowego light 11%
- 30 g Grzybów shiitake suszonych
- 2 łyżki Sosu sojowego jasnego
- 2 łyżeczki Pasty z czosnku lub 2-3 drobno posiekane ząbki
- 500 ml bulionu warzywnego
- 250 ml zakwasu do żurku
- 1 marchewka pokrojona w drobną kostkę
- 1 pietruszka pokrojona w drobną kostkę
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 2 jajka
- 2 łyżki startego chrzanu
- 2 łyżeczki majeranku
- świeżo mielony pieprz do smaku
- 3 łyżki oleju

### PRZYGOTOWANIE

1. Jajka gotuj na twardo przez 7 minut, ostudź i obierz.
2. Grzyby zalej zimną wodą i gotuj przez 30 minut. Po tym czasie odcedź je i pokrój w paski, a wodę z gotowania odstaw.
3. Marchewkę, pietruszkę oraz grzyby shiitake podsmaż w garnku na oleju, dodaj cebulę oraz pastę z czosnku i smaż przez kolejne 2 minuty. Dodaj bulion warzywny, zakwas i całość gotuj na wolnym ogniu przez 20 min. Dopraw do smaku sosem sojowym, świeżo mielonym pieprzem, majerankiem, a pod koniec dodaj chrzan wymieszany z mleczkiem kokosowym. Doprowadź do wrzenia.
4. Tak przygotowany żurek podawaj z wcześniej ugotowanymi jajkami.

### TIP:

Dla uzyskania mocniejszego aromatu grzybów w zupie, do przygotowania bulionu możesz użyć wody po gotowaniu grzybów shiitake.





CHRUPIĄCE I ZASKAKUJĄCE

# JAJKA FASZEROWANE Z GRZYBAMI SHIITAKE

  
4 porcje

  
30 minut

## SKŁADNIKI

- 200 g Grzybów shiitake w zalewie pokrojonych w drobną kostkę
- 1 łyżeczka Pasty z imbiru, czosnku i chili
- 4 łyżki Panierki panko
- 4 jajka na twardo i 1 surowe
- 1 cebula pokrojona w drobną kostkę
- 4 łyżki posiekanego szczypiorku
- sól i pieprz czarny do smaku
- olej do smażenia

## PRZYGOTOWANIE

1. Ugotowane jajka przekrój na pół przy użyciu ostrego noża. Następnie wydrąż połówki jajek ze skorupki, tak aby jej nie zniszczyć. Środek pokrój w kostkę.
2. Grzyby z cebulą i pastą podsmaż na oleju przez 5-6 minut. Potem przełóż do miski, wystudź i dodaj pokrojone wcześniej jajka, całość wymieszaj ze szczypiorkiem, dopraw do smaku solą i pieprzem.
3. Do skorupki nałóż farsz, a następnie obtocz w rozmąconym jajku wymieszanym z panko i usmaż na rumiany kolor.

### TIP:

Jajka przygotuj dzień wcześniej i włóż do lodówki, smaź przed podaniem.







TRADYCYJNY CHIŃSKI SMAK

# PIERŚ Z KACZKI PO PEKIŃSKU Z SAŁATKĄ Z BURAKÓW



## SKŁADNIKI

- 1 pierś z kaczki
- 100 g Sosu do kaczki po pekińsku

### Marynata:

- 2 łyżeczki Sosu sojowego jasnego
- Szczypta soli
- Szczypta pieprzu

### Sałatka z buraków:

- 1 łyżka Młodego imbiru do sushi
- 1 łyżeczka Pasty chili
- 1 łyżka Sezamu Białego
- 1 ugotowany burak
- 1 czerwona cebula
- 2 łyżeczki miodu
- 1 łyżka drobno pokrojonej kolendry
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Kilka liści sałaty rzymskiej

## PRZYGOTOWANIE

1. Pierś oczyścić z błon i delikatnie natnij skórę w kratkę, tak aby nie poprzecinać mięsa. Zamarynuj w sosie sojowym, soli, pieprzu i ułóż na suchej, zimnej patelni skórą do dołu. Zaczynij wytapiać tłuszcz na średnim ogniu przez 7-8 minut, aż skóra stanie się rumiana. Przewróć mięso i obsmaż je z drugiej strony.
2. Następnie przełóż pierś na talerz i posmaruj sosem do kaczki po pekińsku. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 6-8 minut (w zależności od jej wielkości). Po tym czasie wyjmij kaczkę i odstaw na kilka minut.
3. Składniki na sałatkę pokrój w kostkę około 0,5 cm, wymieszaj i dopraw do smaku oliwą, miodem i kolendrą.
4. Wystudzoną pierś z kaczki pokrój w plastry. Talerz posmaruj delikatnie sosem do kaczki po pekińsku, ułóż liście botwinki/ sałaty, potem sałatkę z burakami, a na wierzch wyłóż plastry kaczki, całość posyp sezamem oraz dymką.







KRUCHY I DELIKATNY

PRZEPIS OD:



KINGA KURCÓŃ  
@KUCHENNYKODEKS

# MAZUREK



16 porcji



45 minut  
+3 godz.  
chłodzenia

## Z KREMEM TAHINI I MARAKUJĄ

### SKŁADNIKI

Kruchy spód:

- 220 g mąki pszennej
- 2 żółtka
- 150 g masła
- 40 g cukru
- 1-2 łyżki zimnej wody

Żelka:

- 100 g pulpy z marakui
- 1 łyżeczka żelatyny
- 1 łyżka wody

Krem:

- 3 łyżeczki pasty
- 200 g mascarpone
- 50 g białej czekolady

Kokosowy karmel:

- 3-4 łyżki mleczka kokosowego
- 3 łyżki cukru kokosowego/trzcinnego

Dodatkowo:

- Maliny
- Pistacje

### PRZYGOTOWANIE

1. Połącz mąkę pszenną i pozostałe składniki, wyrabiając na gładkie ciasto. Owiń w folię i schłódź przez 30 minut.
2. Odetnij 1/4 ciasta i rozwałkuj resztę na kwadrat o boku 24 cm. Z pozostałej części uformuj ruloniki i ułóż wzdłuż brzegów ciasta. Nakłuj widelcem i piecz przez 25 minut w temperaturze 180°C. Przystudź.
3. Żelatynę namocz w wodzie przez 10 minut. Podgrzej pulpę i wymieszaj z żelatyną, aż się rozpuści. Wlej na ciasto i schłódź w lodówce.
4. Wymieszaj serek mascarpone, pastę tahini i białą czekoladę. Nałóż na ciasto i równomiernie rozprowadź. Schłódź przez 1-2 godziny.
5. Zagotuj mleczko kokosowe z cukrem, gotując na małym ogniu aż zgęstnieje. Ostudź.
6. Udekoruj mazurek karmelem, malinami i posiekanymi pistacjami.







CYTRUSOWA I MIĘKKA

# PIERŚ Z INDYKA W SOSIE POMARAŃCZOWYM



4 porcje



90 minut

## SKŁADNIKI

- 500 g piersi indyka
- 2-3 łyżki mąki
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku

Marynata:

- 2 łyżki Sosu ostrygowego
- 3 łyżki Sosu sojowego jasnego
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka rozmarynu
- 1 łyżeczka tymianku
- 3 łyżki oleju

Sos:

- 100 ml Kremu kokosowego 23-26%
- 2 łyżeczki Pasty z imbiru, czosnku i chili
- sok wyciśnięty z 4 pomarańczy
- 1 cebula drobno posiekana

## PRZYGOTOWANIE

1. Pierś pokrój na plastry, rozklep delikatnie i zamarynuj.
2. Mięso obtocz w mące, obsmaż na rumiany kolor i przełóż do garnka.
3. Przygotuj sos: na patelni podsmaż cebulę, pastę, sok z pomarańczy i gotuj 5-6 minut. Na koniec dodaj krem kokosowy i całość doprowadź do wrzenia. Przełóż sos do garnka z mięsem i wymieszaj.
4. Gotowe danie posyp szczypiorkiem.







KREMOWA I AROMATYCZNA

# PASTA JAJECZNA Z AWOKADO I GRZYBAMI



## SKŁADNIKI

- 4 łyżki Grzybów słomkowych pokrojonych w drobną kostkę
- 1 łyżeczka Pasty z czosnku lub 2 starte ząbki czosnku
- 1 bagietka francuska
- 4 jajka na twardo pokrojone w grubą kostkę
- 1 czerwona cebula pokrojona w drobną kostkę
- 2 awokado odmiany Hass pokrojone w kostkę
- 3 łyżki majonezu
- 2 łyżki pokrojonego drobno szczypiorku
- 1 łyżka soku z cytryny lub limonki
- sól, pieprz czarny do smaku
- 1 łyżeczka oliwy
- olej do smażenia

## PRZYGOTOWANIE

1. Na oleju podsmaż grzyby, czerwoną cebulę i pastę z czosnku, a następnie całość przelóż do miski.
2. Do grzybów dodaj awokado skropione sokiem z cytryny, jajko, szczypiorek, majonez, sól, pieprz i całość wymieszaj.
3. Bagietkę pokrój na mniejsze kawałki, a następnie wzdłuż na pół. Skrop oliwą i podpiecz na suchej patelni, aż zrobi się chrupiąca i brązowa.
4. Na rumiane grzanki nałóż pastę jajeczną





LEKKO PIKANTNY I ORYGINALNY

# MAJONEZ ZIOŁOWY DOMOWY



## SKŁADNIKI

- 1 łyżka Musztardy Dijon
- 1 łyżka Octu ryżowego
- 2 jajka
- szczypta cukru
- szczypta soli

Ziołowa oliwa:

- 300 g oleju rzepakowego
- 100 g pokrojonego szczypiorku

## PRZYGOTOWANIE

1. Przygotuj ziołową oliwę: podgrzej olej do 50°C, dodaj szczypiorek i całość miksuj przez około 3 minuty. Następnie przelej przez gazę i wstaw do lodówki, żeby się wystudziła.
2. Do wysokiego pojemnika dodaj wszystkie składniki na majonez, czyli musztardę, ocet, jajka, cukier, sól i zmiksuj przy pomocy blendera. Pod koniec powolnym strumieniem dodawaj olej ziołowy. Gdy całość ładnie się połączy majonez jest gotowy.







CHRUPIĄCA I SOCZYSTA

# ROLADKA DROBIOWA Z SUSZONYMI GRZYBAMI W PANKO

  
4 porcje

  
45 minut

## SKŁADNIKI

- 100 g suszonych Grzybów shiitake
- 8 łyżek Panierki panko
- 1 łyżka Pasty z czosnku, imbiru i chili
- 1 łyżeczka Pasty z czosnku lub 1 posiekany ząbek
- 2 łyżki Sosu ostrygowego
- 1 łyżka Sosu sojowego jasnego
- 500 g mięsa mielonego z kurczaka lub indyka
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 1 jajko
- 100 g masła
- 100 g mąki pszennej
- 2 łyżki posiekanego koperku
- olej do smażenia
- pieprz do smaku

## PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby shiitake zalej zimną wodą i gotuj na wolnym ogniu przez około 30 minut, a następnie oplucz na sitku pod zimną wodą, osusz i pokrój w kostkę. Na oleju podsmaż cebulę, pastę z czosnku i grzyby. Odstaw do wystudzenia i wymieszaj z zimnym masłem i koperkiem. Tak przygotowane maselko grzybowe wstaw do lodówki.
2. Mięso dopraw sosem ostrygowym, sojowym, pastą z czosnku, imbiru i chili, solą oraz pieprzem. Podziel farsz na kilka równych części, uformuj kule, ugnieć je na płasko, a do środka włóż po kawałku maselka grzybowego i zawij, tak aby masło pozostało w środku roladki. Następnie obtocz w mące, roztrzepanym jajku i panko. Smaż na rumiany kolor.







PYSZNY I CHRUPIĄCY

# KOTLET FASZEROWY JAJKIEM I GRZYBAMI



## SKŁADNIKI

- 2 łyżki Sosu ostrygowego
- 2 łyżeczki Pasty z czosnku lub 2 posiekane ząbki
- 100 g Panierki panko
- 600 g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego
- 1 pokrojona w drobną kostkę i przesmażona cebula
- 5 jajek
- 2 łyżki posiekanej dymki
- mąka pszenna do panierowania
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia

## Sos:

- 200 g Sosu z grzybów shiitake
- 200 ml Mleczka kokosowego 16-19 %

## PRZYGOTOWANIE

1. Cztery jajka ugotuj na twardo, następnie je obierz ze skorupki oraz dodaj sos ostrygowy i cebulę.
2. Mięso dopraw solą i pieprzem, dodaj cebulę oraz pastę z czosnku i dobrze wymieszaj. Następnie podziel mięso na 4 części i każdą z nich oblep ugotowane jajka. Potem obtocz w mące, roztrzepanym jajku i na końcu w panko.
3. Kotlety usmaż na głębokim tłuszczu na złoty kolor, a następnie przełóż do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 15 minut.
4. Przygotuj sos: do rondla wlej mleczko kokosowe, dodaj sos z grzybów shiitake, doprowadź do wrzenia, a na końcu dopraw pieprzem i dodaj dymkę.
5. Gotowe kotlety podawaj z sosem.







PYSZNY I SOCZYSTY

# SCHAB PIECZONY W CAŁOŚCI FASZEROWANY GRZYBAMI



6 porcji



90 minut

## SKŁADNIKI

- 2 łyżeczki Pasty z czosnku lub 2-3 posiekane ząbki
- 2 puszki Grzybów shiitake w zalewie
- 1 kg schabu środkowego
- 2 cebule drobno pokrojone
- 1 łyżka majeranku
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżki drobno pokrojonego szczypiorku

### Marynata:

- 2 łyżki Sosu ostrygowego
- 2 łyżki Sosu sojowego jasnego
- pieprz czarny do smaku

### Sos:

- 150 ml Sosu teriyaki
- 100 ml wody
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

## PRZYGOTOWANIE

1. Schab ułóż na desce i natnij wzdłuż, nie przecinając go do końca. Potem rozłóż, formując szeroki płat, delikatnie rozklep, zamarynuj i odstaw do lodówki najlepiej na noc.
2. Grzyby przepłucz pod bieżącą wodą, pokrój w drobną kostkę i podsmaż na oleju z cebulą i pastą z czosnku.
3. Wyjmij mięso, na środek nałóż przygotowany farsz, całość zawij w rulon i zwiąż sznurkiem. Obsmaż na patelni z każdej strony na rumiany kolor. Następnie wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C na ok. 60 minut.
4. Przygotuj sos: do rondla wlej sos teriyaki, wodę i doprowadź do wrzenia. Skrobię wymieszaj z odrobiną zimnej wody i połącz z sosem.
5. Mięso wyjmij z piekarnika pokrój w plastry, polej sosem i posyp szczypiorkiem.

