



# MasterChef KAROLEWO FIRST EDITION

## Przepis nr 1

### Zupa z serka topionego z sokiem z cytryny i pulpecikami mięsnymi

#### **Składniki:**

2 l wody,  
1/2 kg mieszanego mięsa mielonego,  
1 kajzerka lub 1/2 szklanki butki tartej  
1 jajko,  
1 duża cała noga z kurczaka lub 4 szt. kostka rosółowa warzywna  
1 marchew,  
1 pietruszka,  
kawatek korzenia selera,  
kawatek pora,  
200 g śmietankowego serka topionego,  
1/2 pęczka natki pietruszki,  
1-2 ząbki czosnku,  
2 szt. cytryny,  
1/4 kostki masła,  
1op.kwaśnej śmietany 18%,  
200g makaronu (zacierka babuni lub gwiazdeczki),  
kilka ziaren ziela angielskiego,  
1-2 liście laurowe,  
sól,  
pieprz,  
ulubione zioła

#### **Wykonanie:**

W garnku nastawić wodę, wrzucić ziele angielskie i liść laurowy, posolić lekko i gdy woda będzie letnia dodać umyte mięso z kurczaka lub kostki rosółowe. Warzywa obrać i umyć, pokroić w zapatki, dusić na maśle. Dodać do gotującego się wywaru. Gotować do miękkości .

Przygotować kuleczki z mięsa mielonego. Kajzerkę lub tartą butkę namoczyć w wodzie, odcisnąć i dodać do mięsa mielonego. Doprawić do smaku, dorzucić sprasowane ząbki czosnku i wbić jajko, dosypać zioła. Całość wyrobić na jednolitą masę. Zwilżonymi lekko dłońmi formować nieduże kuleczki, które wrzucamy do wywaru drobiowego niech się pogotują trochę w bulionie, aby oddały swój smak zupie i nie były surowe w środku (jakieś 10 minut w zależności od wielkości kulek).

W oddzielnym naczyniu rozpuszczamy serki, śmietanę i sok z cytryny w gorącym bulionie - hartujemy i dopiero dodajemy do zupy.

Na koniec doprawiamy zupę do smaku solą, pieprzem, ziołami i dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Całość należy zagotować. Makaron gotujemy oddzielnie w osolonej wodzie.

Zupę podajemy z makaronem.



# MasterChef KAROLEWO FIRST EDITION

## **Przepis nr 2** ***Biła kielbasa w piwie***

### ***Składniki:***

*3 białe kielbasy*  
*2 cebule pokrojone w piórka*  
*1 łyżka octu winnego*  
*500 ml jasnego piwa*  
*3 ziarna ziela angielskiego*  
*2 liście laurowe*  
*2 łyżki miodu*  
*1 posiekany ząbek czosnku*  
*1 łyżka zasmażki*  
*olej*

### ***Wykonanie:***

*Kielbasę ponabijać wykałaczką albo widelcem, cebulę podsmażyć, przetoczyć do jakiegoś naczynia, kielbasę obsmażyć z wszystkich stron, dodać ocet, dodać cebulę, piwo ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, miód i czosnek, gotować około 40 min (można dodać trochę wody jeśli sos nam się za bardzo zredukuje). Zagęścić sos zasmażką.*



# MasterChef KAROLEWO FIRST EDITION

## Przepis nr 3 BEFSZTYK TATARSKI

### **Składniki na 4 porcje:**

250g wołowiny (połędwica, ligawa) bez żył, mięso najszlachetniejsze, koniecznie baaardzo świeże.

1 żółtko na porcję (jajo koniecznie najpierw sparzamy lub naświetlamy).

marynowane grzyby-najlepiej prawdziwki

cebula

kiszzone ogórki/ korniszony

Sól, czarny pieprz, papryka mielona - słodka, dobra - pachnąca oliwa+ (opcjonalnie) odrobinezka maggi.

**WSZYSTKIE SKŁADNIKI MUSZĄ BYĆ BARDZO ŚWIEŻE !!!!!**

### **Wykonanie:**

Jest wiele sposobów przygotowywania tej przystawki, ale nasz polski tradycyjny sposób (znam go od rodziców) jest najsmaczniejszy.

Najpierw przygotowujemy dodatki: cebulę, ogórki -kiszzone, lub korniszony (zależnie od tradycji domowej, lub smaku), bardzo drobno siekamy. Siekamy również marynowane grzyby.

Wołowinę schładzamy. Nie mielimy, ale schłodzoną skrobiemy (!!!!!) ostrym nożem, lub w ostateczności, bardzo drobno siekamy. Tatar musi być krwisto-czerwony.

Mięso doprawiamy oliwą, (opcjonalnie- kroplą maggi), dużą ilością- koniecznie świeżo zmielonego- czarnego pieprzu, słodką papryką, solą. Dodajemy odrobinę zimnej (uprzednio przegotowanej) wody.

Wyrabiamy szybko. Masa ma być dość luźna. Formujemy niewielkie spłaszczone kuleczki (porcja).

W każdej porcji formujemy doteczek w który wbijamy żółtko.

Serwujemy w wianuszkach z marynatą i drobno posiekanej cebuli. Tatar ciekawy jest też w smaku, kiedy marynaty wzbogacimy o posiekane kapary, czy zielone marynowane oliwki, ba nawet sardelki (anchois).



# MasterChef KAROLEWO FIRST EDITION

## Przepis nr 4 Babka ziemniaczana z boczkiem

### **Składniki:**

1,5 kg ziemniaków  
200 g wędliny (boczek, kielbasa)  
2 średnie cebule  
3 jajka  
2 łyżki mąki ziemniaczanej  
2 łyżki kaszy manny  
2-3 łyżki śmietany  
majeranek, sól, pieprz, słodka czerwona papryka, gałka muszkatołowa

### **Przygotowanie:**

Boczek i kielbasę drobno pokrój i podsmaż na patelni, następnie dodaj obraną i pokrojoną w kostkę cebulę i podsmaż, aż cebula zmięknie. Odstaw do przestygnięcia. Ziemniaki obierz, optucz, odsącz z wody i zetrzyj na tarce z drobnymi oczkami. Masę ziemniaczaną odsącz z nadmiaru wody, następnie dodaj jajka, mąkę, kaszę, śmietanę, przyprawy i podsmażony boczek z cebulą. Całość dokładnie wymieszaj - masę przetóż do formy wyłożonej papierem do pieczenia (jeśli jest to babka z kominkiem, polecam blaszkę zabezpieczyć folią aluminiową).

Babkę piecz w piekarniku rozgrzanym do ok. 170-180°C przez około 1,5 godziny.



**MasterChef  
KAROLEWO  
FIRST EDITION**

## **Przepis nr 5**

*Jajka po szkocku*

### **Składniki:**

*10 jajek*

*1 cebula*

*50 dag mięsa mielonego*

*10 dag tartej bułki*

*sól*

*biały pieprz*

*1 łyżeczka musztardy*

*3-4 łyżki mąki do panierowania*

*tluszcz do głębokiego smażenia*

### **Sposób przygotowania:**

*Ugotuj na twardo 8 jajek. Obierz i posiekaj cebulę, wymieszaj z mięsem, 3 łyżkami tartej bułki i 1 jajkiem.*

*Przypraw do smaku solą, pieprzem i musztardą. Jajka obierz, ostudź i oklej masą mięsną. Przygotowane jajka panieruj najpierw w mące, następnie w ostatnim roztrzepanym jajku. Na koniec otocz je w tartej bułce. Rozgrzej tłuszcz we frytkownicy. Gdy osiągnie 180°C, ostrożnie wkładaj jajka i smaż na złoty kolor (po 6-8 minut). Osącz na papierowym ręczniku i ostudź. Podawaj z sałatką z porów lub selera.*



# MasterChef KAROLEWO FIRST EDITION

## Przepis nr 6 Sałatka żółta

### **Składniki**

*1 stoik selera marynowanego*

*1 puszka kukurydzy*

*200 g szynki konserwowej*

*jasna część pora*

*1 puszka ananasa*

*150 g sera żółtego*

*3-4 łyżki majonezu*

*sól, pieprz*

### **Przygotowanie:**

*Marynowany seler oraz kukurydzę osączamy z zalewy (seler można pokroić w krótsze paski). Szynkę konserwową kroimy w paski, pora kroimy w kostkę. Ananasa osączamy z soku i kroimy również w kostkę. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach. Wszystkie składniki mieszamy z majonezem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Smacznego :)*



# MasterChef KAROLEWO FIRST EDITION

## *Przepis nr 7* *Pieczarki faszerowane* *serem pleśniowym i orzechami*

### **Składniki:**

12 dużych piezarek  
2 łyżki masła  
sól  
biały pieprz

### **Na farsz:**

150 g sera pleśniowego  
3/4 szklanki posiekanych orzechów włoskich  
1 łyżka masła  
2 łyżki bułki tartej  
2 łyżki posiekanego koperku  
cebula

### **Sposób przygotowania**

*Pieczarki oczyszczamy, myjemy i osuszamy, kapelusze odkładamy, a odcięte trzony siekamy.*

*Przygotowujemy farsz: Cebulę obieramy, drobno kroimy i razem z trzonami piezarek podsmażamy na łyżce masła. Ser rozgniatamy widelcem, mieszamy z podsmażoną cebulką i trzonami oraz z koperkiem. Odkładamy 3 łyżki orzechów, a resztę łączymy z masą serową. Odłożone orzechy mieszamy z uprażoną na suchej patelni bułką tartą. Kapelusze piezarek oprószamy solą i pieprzem, napętniamy farszem i posypujemy bułką tartą wymieszaną z orzechami. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem. Układamy w nim piezarki. Na każdej piezarce układamy kawałek masła. Pieczemy 25 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni*