



PRZYSMAK CZAROWNICY



35 min.

15 min.

12-15 min.

2 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garstka listków jarmużu (kilka kropeli oliwy z oliwek)
- × 2 koła z ciasta francuskiego o średnicy ok. 12 cm (1 jajko przepiórcze, 1 łyżeczka czarnuszki, masło)
- × 6 patyków Kabanosów Francuskich Sokolów
- × 2 łyżki cebulek marynowanych
- × 120 g surowej dyni hokaido w kawałku (masło klarowane, mielone płatki chili, sól)
- × 1 garść japońskich grzybków bunapi-shimeji (masło klarowane, sól)
- × 2 łyżeczki pesto z suszonych pomidorów
- × 1 łyżka pestek dyni
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Pestki dyni prażymy na suchej patelni.
2. Boki i dno (od strony zewnętrznej) 2 ramekinów lub innych misek do zapiekania o średnicy 9 cm smarujemy masłem. Ustawiamy je na środku kół z ciasta francuskiego, delikatnie dociskamy, a z pozostałego (wystającego) ciasta wylepiamy brzegi, które następnie smarujemy roztrzepanym jajkiem przepiórczym i posypujemy czarnuszką. Tak przygotowane miseczki kładziemy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do nagrzanego do 220 stopni piekarnika. Całość pieczmy około 12-15 min aż boki ładnie się zarumienią. Po przestygnięciu usuwamy naczynia do zapiekania.
3. Dynię kroimy w cienkie paseczki przypominające nitki makaronu. Na rozgrzaną patelnię z masłem klarowanym wrzucamy dynię, doprawiamy solą oraz mielonymi płatkami chili i smażymy przez około 5-6 minut, co jakiś czas mieszając aż nasze wstążki zmiękną i zarumienią się.
4. Od grzybków odcinamy korzonki, a następnie wrzucamy na rozgrzaną patelnię z masłem klarowanym i smażymy od czasu do czasu mieszając przez około 4-5 min aż ładnie się zarumienią. Pod koniec smażenia dodajemy szczyptę soli.
5. Kabanosy kroimy na cienkie plasterki.
6. Miseczki z ciasta francuskiego pokrywamy pesto z suszonych pomidorów, a następnie wypełniamy je naprzemiennie: skropionymi oliwą z oliwek listkami jarmużu, grzybkami, makaronem z dyni, odsączonymi cebulkami, pestkami dyni i kabanosami.

DODATKOWE UWAGI:

- × Japońskie grzybki możecie zastąpić na przykład pieczarkami, podgrzybkami lub kurkami.

