

Przepisy Radka Osińskiego

Radosław Osiński

1. Spaghetti Bolognese

1.1. SKŁADNIKI

- 500 g makaronu spaghetti
- 50 dkg mięsa mielone (wieprzowe/wołowe)
- kawałek sera
- Sól
- Pieprz
- Bazylia
- Oregano

1.2. Wykonanie

Makaron gotujemy w solonej wodzie. Międzyczasie smażymy mięso. Na koniec dodajemy przyprawy.



Figure 1. Spaghetti Bolognese



Figure 2. Spaghetti Bolognese

2. Spaghetti Carbonarra

2.1. SKŁADNIKI

- 500 g makaronu spaghetti
- 200 g wędzonego boczku
- 250 ml śmietanki 30%
- 3 żółtka
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 100 ml białego, wytrawnego wina
- 2 łyżki tartego sera grana padano
- Sól
- Pieprz
- Bazylia

2.2. Wykonanie

Makaron gotujemy w osolonej wodzie. Cedzimy.

Boczek kroimy w drobną kostkę, wrzucamy na rozgrzaną patelnię i podsmażamy, stale mieszając, aż się zrumieni. Cebulę siekamy. Zdejmujemy boczek z patelni i podsmażamy cebulę na tłuszczu, który się z niego wytopił. Do cebuli dodajemy wino. Czosnek drobno siekamy i przekładamy na patelnię. Całość dusimy około 5 minut.

W miseczce mieszamy żółtka, 120 ml śmietany oraz ser. Pozostałą śmietanę wlewamy na patelnię i dodajemy do niej przesmażony wcześniej boczek. Zmniejszamy płomień i dodajemy jajka ze śmietaną i serem. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Czekamy aż sos zgęstnieje. Zdejmujemy patelnię z ognia.

Do sosu przekładamy ugotowany makaron i dokładnie mieszamy. Bazylie drobno siekamy i dekorujemy nią spaghetti.



Figure 3. Spaghetti Carbonarra

3. Jambalaya

3.1. SKŁADNIKI

- torebka białego ryżu
- spażony pomidor
- kawałek kielbaski
- pierś z kurczaka
- papryka
- cebula
- łyżka kurkumy
- łyżka słodkiej papryki
- łyżka kminku rzymskiego
- bulion
- pietruszka
- sól

3.2. Wykonanie

Kroimy kurczaka, kielbasę, cebulę, obranego pomidora, paprykę. Smażymy cebulę z papryką. Dodajemy do smażenia mięsa kurczaka i kielbasę. Po jakimś czasie dorzucamy garść ryżu. Następnie doprawiamy kurkumą, słodką papryczką, kminkiem rzymskim. Na koniec dorzucamy pomidora i dolewamy bulion. Wszystko dusimy przez jakieś 20 minut. Przed wyjęciem posypać solą, pieprzem i pietruszką.



Figure 4. Jambalaya

4. Deser z owoców leśnych (TODO)

4.1. SKŁADNIKI

- Poziomki
- Jagody
- Jerzyny
- Czerwona porzeczka
- Maliny
- Drobnny cukier
- Kminek rzymski
- Nasiona kardamonu
- Śmietana schłodzona
- Miód płynny
- Mięta pieprzowa

4.2. Wykonanie

Półowę poziomek, jagód, jerzyn, porzeczki wymieszać. Kminek rzymski i nasiona kardamonu zmieżdżyć w moździerzu. Zmiażdżyć także resztę poziomek, jagód, jerzyn i czerwonej porzeczki. Powstanie nam wtedy "sos". Śmietanę ubić z cukrem lub bez. W mrożone pucharki dodać na dół "sos" a otem na zmianę zmieszane owoce/warzywa z ubitą śmietaną. Wierzch można troszkę polać miodem. Ewentualnie udekorować mięta pieprzową.



Figure 5. Deser z owoców leśnych

5. Ciasto na pizzę (todo)

5.1. SKŁADNIKI

- 500g mąki 450 w ostateczności 500
- 30g soli
- 30g drożdży świeżych lub 10g drożdży suszonych (2,5 łyżeczki)

- pół łyżki soli (opcjonalnie)
- pół łyżki cukru (opcjonalnie)
- woda ciepła
- łyżeczka oliwy z oliwek lub oleju (opcjonalnie)
- semolina (opcjonalnie)

5.2. Wykonanie

Drożdże rozpuszczam w letniej wodzie. Dodaję mąkę cały czas mieszając. Dodać mąki na ręce i ugniatać do momentu aż nie przyklei się do rąk. Wygniecione ciasto zostawić pod ścierką. Zostawić na wyrośnięcie około 2h. Wyrośnięte ciasto można pokroić na 3-4 części i znowu odstawić do wyrośnięcia. Aby nie zrobiła się skorupa na cieście można poleć placek wodą. Aby ciasto było chrupiące można posypywać je semoliną.



Figure 6. Ciasto na pizzę