

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

Połowę 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 połać placek wodą. Aby ciasto było chrupiące można posypywać je semoliną.



Figure 6. Ciasto na pizzę

6. Pizza neapolitana (todo)

6.1. SKŁADNIKI

- ciasto na pizzę
- sos pomidorowy z czosnkiem i oregano
- sól
- mozzarella
- Liście bazylii

6.2. Wykonanie

Na ciasto na pizzę dodajemy sos pomidorowy z dodatkami. Całość solimy. Mozzarellę rozszarpujemy na pizzę. Ścieramy ser na tarce na całość. Dodajemy liście bazylii. Na koniec dodać oliwę z oliwek. Ciasto grzać od dołu w piekarniku z termoobiegiem w temperaturze 220C przez około 7 minut. Ciasto powinno być włożone do rozgrzanego piecyka.



Figure 7. Neapolitana