

mini
ebook

Świątujemy z VERA

Autorskie przepisy szefa kuchni Krzysztofa Żurka





Kochani, dosyć wstępów!

Świętujmy, ucztujmy, cieszymy się zimą i odpoczywajmy od codzienności! Zima to nie tylko czas Bożego Narodzenia, to również Sylwester i Karnawał. Czas prezentów i radosnych spotkań, pysznego jedzenia i dobrego samopoczucia.

Krzysztof Żurek ambasador marki VERA w prezencie pod choinkę przygotował dla Was 6 wspaniałych przepisów. Tradycyjne smaki w odświeżonych aranżacjach na przystawki i ciepłe dania.

Kulinarne inspiracje dla wszystkich. Dla miłośników mięsa i wegetarian, a dla wielbicieli słodkości coś wyjątkowego - crème brûlée, z marakują.

Nie bójcie się nowych kulinarnych wyzwań!
Świętujcie i gotujcie z VERA!

Wesołych Świąt i Szczęśliwego Nowego Roku!



Krzysztof Żurek

znany krakowski szef kuchni
i ambasador marki VERA

Należy do pokolenia kucharzy, które w latach 90-tych zmieniło kształt polskiej gastronomii.

Tworzy ciekawe i niebanalne kompozycje dań. Jego styl to klasyczne i sezonowe smaki w nowoczesnych aranżacjach. Wieloletnie doświadczenie i wyobraźnia kulinarna pomagają mu tworzyć kunsztowne dania, które z powodzeniem można przygotować w domowych kuchniach i wpisać na stałe w rodzinne menu.

#gotujzvera



Świąteczny pasztet

z soczewicy i topinambura

składniki

2 puszki soczewicy VERA
400 g korzenia topinamburu
300 ml mleka sojowego
300 ml wody
20 g żelatyny w płatkach
sól
pieprz czarny
oliwa truflowa VERA
oliwa z oliwek extra virgin VERA

wykonanie

Korzeń topinamburu pokroić na kawałki, połączyć z oliwą i włożyć do piekarnika. Piec do miękkości w 160°C przez ok. 45 min. Upieczony topinambur włożyć do rondła, zalać wodą oraz mlekiem sojowym i gotować jeszcze przez 10 min. Odsączyć i zmiksować w blenderze. Odważyć 350 g zmiksowanej masy i dodać do niej namoczoną wcześniej w zimnej wodzie i rozpuszczoną w niewielkiej ilości mleka sojowego żelatynę. Soczewicę odsączyć z zalewy i połączyć z całością. Do-

brze wymieszać nie miksować. Doprawić do smaku przyprawami i oliwą truflową. Gotową masę włożyć do foremki wyłożonej folią przezroczystą. Zostawić do stężenia w lodówce na co najmniej 6 godzin. Podawać ze śliwkami w lekkim syropie VERA.

czas przygotowania 60 MIN

na ile osób? 6

CZAS TĘŻENIA PASZTETU 6H

użyte produkty Vera





Śledź marynowany

podany z sosem tatarskim i papryczką piri-piri

składniki

400 g filetów śledziowych
50 g papryczki piri piri VERA

Marynata do śledzi

500 ml wody
1 cebula duża
2 marchewki
ziele angielskie
liść laurowy
sól
cukier
ocet spirytusowy

Sos tatarski

100 g pieczarek konserwowych VERA
100 g ogórków konserwowych VERA
4 jajka gotowane na twardo
majonez lub jogurt naturalny
sól
pieprz

czas przygotowania 30 MIN

na ile osób? 4

CZAS MARYNOWANIA ŚLEDZI 24 H

wykonanie

Marynata do śledzi

Cebulę i marchewkę pokroić w plasterki, dodać wszystkie składniki i zagotować. Odstawić do ostygnięcia. Do zimnej marynaty włożyć filety śledziowe i marynować przez 24 godziny.

Sos tatarski

Pieczarki i ogórki odsączyć z zalewy i pokroić w drobną kostkę. Jajka ugotować na twardo i również pokroić w kostkę. Całość wymieszać z majonezem lub jogurtem. Przyprawić do smaku.

Śledzia podawać pokrojonego na mniejsze kawałki z papryczką piri piri oraz sosem tatarskim.

użyte produkty Vera





Krem z kukurydzy

z żółtym curry i zimowymi przyprawami

składniki

2 puszki kukurydzy VERA
4 ziemniaki
1 cebula
1 łyżka masła klarowanego
500 ml wywaru warzywnego
żółte curry
laska cynamonu
gwiazdka anyżu
100 ml śmietanki kremówki 30%UHT
sól
pieprz

wykonanie

Cebulę, ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Wrzucić do rondla i przesmażyć przez chwilę na maśle klarowanym. Kukurydżę odsączyć z zalewy i dodać do warzyw. Zalać przygotowanym wcześniej wywarem warzywnym. Wrzucić laskę cynamonu, anyż i gotować do miękkości. Po ugotowaniu doprawić curry, dodać sól i pieprz oraz śmietankę kremową. Wyciągnąć cynamon i anyż, zmiksować i przecedzić przez sitko. Podawać z octem balsamicznym i gwiazdką anyżu dla ozdoby.

czas przygotowania 45 MIN

na ile osób? 4

użyte produkty Vera





Filet z dorady

z sosem paprykowym i smażonymi warzywami

składniki

4 filety z dorady (1 filet na osobę)

Sos paprykowy

1 słoik papryki grillowanej VERA
50 g cebuli szalotki
oliwa pomace VERA do smażenia
oliwa extra virgin VERA
sól
pieprz

Warzywa

ulubiony bukiet warzyw
lub karczochy ćwiartki w zalewie VERA

wykonanie

Sos paprykowy

Szalotkę zeszklić na oliwie, dodać odsączoną paprykę i dusić przez chwilę. Wszystko zmiksować, dodać oliwę extra virgin i przetrzeć przez sito. Doprawić do smaku.

Warzywa

Dowolne warzywa pokroić w paski i zeszklić na oliwie. Można skomponować swój ulubiony bukiet warzyw. Doskonale tu będzie pasować cukinia, bakłażan lub por. W świątecznym wydaniu proponuję jednak podsmażyć odsączone wcześniej z zalewy karczochy VERA. Nadadzą one wykwintnego charakteru całej potrawie.

Dorada

Filety z dorady usmażyć na rozgrzanej patelni tak, aby ryby nie przesuszyć. Filety połączyć sosem i podawać z karczochami lub ulubionymi warzywami.

czas przygotowania 45 MIN

na ile osób? 4

użyte produkty Vera





Kurczak kukurydziany

z sosem morelowo-brzoskwiniowym

składniki

1 kurczak kukurydziany baby (ok. 500g)

Marynata

1 l wody
50 g soli
30 g cukru

50 g brzoskwinie połówki VERA

sól
pieprz

Sos morelowo- brzoskwiniowy

200 ml sosu wytopionego z kurczaka
podczas pieczenia
30 ml jasnego sosu sojowego
50 g moreli poówek VERA

wykonanie

Sól i cukier rozpuścić w wodzie, do tak przygotowanej marynaty włożyć całego kurczaka na 12 godzin. Po tym czasie wyciągnąć go, lekko osuszyć i włożyć do nagrzanego piekarnika. Do formy wlać trochę wody, dzięki czemu kurczak będzie bardziej soczysty. Piec przez 30 min. w temp. 160°C, potem podnieść temp. do 180°C i piec przez ok. 15 min. aż kurczak się zarumieni. W tym czasie można go polewać wytapiającym się z niego tłuszczem. Gotowego kurczaka wyciągnąć na półmisek, przykryć folią aluminiową i odstawić na 5 min. Dzięki temu wszystkie soki zostaną w mięsie i kurczak będzie soczysty. Kurczaka można podać w całości i pokroić go na części na półmisku. Można też wyporcjować go wcześniej i podać już polanego sosem z wybranymi dodatkami.

Sos morelowo - brzoskwiniowy

Sos z kurczaka podgrzać z sosem sojowym. Dodać krojone morele i brzoskwinie, doprawić do smaku solą i białym pieprzem. Można go też zmiksować na gładką masę. Sos podawać w sosjerce lub polać gotową porcję na talerzu.

czas przygotowania 45 H

na ile osób? 2

CZAS MARYNOWANIA 12 H

użyte produkty Vera





Crème brûlée

z marakują

składniki

7 żółtek
125 g cukru pudru
380 ml śmietany kremówki 30% UHT
100 g pulpy z marakui z pestkami VERA
2 świeże marakuje

czas przygotowania 45 MIN

na ile osób? 4

wykonanie

Żółtka z cukrem ubić na puszystą masę, dodać śmietanę, pulpę z marakui oraz miąższ ze świeżych owoców. Delikatnie wymieszać. Masę przelać do ceramicznych naczyń i piec w piekarniku w temperaturze 90°C. W zależności od wielkości naczynia i ilości masy w każdej foremce. Piec od 25 – 40 min. Po upieczeniu ostudzony krem posypać cukrem trzcinowym i opalić domowym palnikiem gazowym do crème brûlée, aż cukier się delikatnie skarmelizuje.

użyte produkty





„Vera” z włoskiego znaczy prawdziwa

Marka VERA jest własnością polskiej, rodzinnej firmy Limpol. Od 24 lat cieszy się nieustannym powodzeniem na krajowym rynku.

Produkty VERA to przetwory warzywne i owocowe, oliwy, oliwki oraz ryby, sprowadzane z całego świata - z 33 krajów położonych na 5 kontynentach. Portfolio produktów jest systematycznie powiększane o nowości. Dzisiaj to już ponad 170 propozycji.

„VERA” z włoskiego znaczy „prawdziwa”, a dla firmy Limpol oznacza produkty starannie wyselekcjonowane, o sprawdzonej i dobrej jakości, a także atrakcyjnej cenie. W ich poszukiwaniu pracownicy firmy przemierzają świat.



Facebook

www.facebook.com/smakivera/



Instagram- smakivera



smakivera.pl

#gotujzvera