




QUICHE LOTARYŃSKI

 60 MINUT

 4-6 PORCJI

SKŁADNIKI



- 100 g cienko pokrojonego boczku suszonego pancetta (ok. 10 plastrów)
- 1 mała garść świeżego tymianku
- 3 jaja Kotlina Natury
- 1 szklanka gęstego jogurtu naturalnego
- 125 g startego parmezanu + 50 g ekstra
- 250 ml pełnotłustego mleka
- ½ łyżeczki płatków suszonej papryki chili
- 3 jaja Kotliny Natury do rozbicia na wierzchu tarty
- 1 opakowanie maślanego ciasta kruchego

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzać piekarnik do 200 °C.
2. Kruche ciasto wyłożyć do foremki od tarty, a następnie przykryć ciasto papierem do pieczenia. Na papierze ułożyć ziarna fasoli do obciążenia i piec spód przez 7 minut. Po tym czasie ściągnąć papier ze spodu tarty i piec ją jeszcze przez 10 minut.
3. Upieczony spód wyciągnąć z piekarnika i ostudzić.
4. W dużej misce wymieszać razem 3 jaja, jogurt, mleko, parmezan, sól, pieprz, chili i 2 łyżeczki tymianku. Wymieszaną masę odstawić na bok.
5. Na upieczonym spodzie tarty położyć 5 plastrów pancetty, a następnie delikatnie wylać na to masę jajeczną.
6. Na wierzch masy delikatnie rozbić 3 jaja, a na to położyć kolejne 5 plastrów pancetty. Całość można posypać jeszcze 50 g parmezanu.
7. Tartę piec przez 35 minut w temperaturze 200 °C.
8. Po wyciągnięciu tarty z piekarnika studzić ją przez ok. 5 minut, a następnie podawać ze świeżą sałatą.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.


WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL



PAVLOVA Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

 2 GODZINY

 6-8 PORCJI

SKŁADNIKI



- 6 białek z dużych jaj Kotlina Natury
- 1 ½ szklanki cukru pudru
- ¼ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 ½ łyżeczki octu
- 1 łyżeczka mąki kukurydzianej
- 600 ml słodkiej śmietanki do ubicia

do podania:

- 250 ml sosu waniliowego custard (może być kupny lub robiony samodzielnie)
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 szklanka kremu cytrynowego (może być lemon curd lub inny ulubiony)
- świeże owoce: truskawki, borówki, maliny
- listki świeżej mięty

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzać piekarnik do 150°.
2. Białka przełożyć do miski i ubijać białka aż będą sztywne, następnie stopniowo dodawać cukier, najlepiej po 1 łyżce.
3. Po dodaniu całego cukru, miksować masę jeszcze przez 5 minut, dopóki nie będzie sztywna i błyszcząca.
4. Dodać ocet i mąkę kukurydzianą i miksować masę przez 4 minuty, aż masa nie zgęstnieje i nie będzie gładka.
5. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia układać małe bezy (po 2-3 łyżki masy na porcję) lub ułożyć jedną dużą pavlovą.
6. Zmniejszyć temperaturę w piekarniku do 120°, włożyć blachę z bezami i piec przez ok. 1 ½ godziny.
7. Po tym czasie wyłączyć piekarnik i poczekać aż bezy wystygną w piekarniku.
8. W misce wymieszać na jednolitą masę ubitą śmietankę, sos waniliowy, wanilię i cukier puder.
9. Gotowe bezy wyłożyć na paterę lub talerz, nałożyć na nie krem, a całość przyozdobić owocami, miętą i kremem cytrynowym.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL



ŚNIADANIOWE BURRITO Z WĘDZONYM CHILI I RUKOLĄ

 15 MINUT

 2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 jaja Kotlina Natury
- 4 plasterki boczku lub bekonu
- ¼ szklanki mleka
- 2 garście świeżej rukoli
- 4 łyżki sosu aioli
- 1 łyżeczka wędzonego chili
- 2 tortille
- sól morską
- papryka chili w płatkach (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE



1. Wymieszać sos aioli z wędzonym chili i odstawić na bok.
2. Owinąć tortille w papier do pieczenia, a następnie włożyć je do piekarnika rozgrzanego do 160 °C, żeby je podgrzać.
3. W czasie, kiedy tortille się podgrzewają, usmażyć plasterki bekonu, tak aby były równomiernie zarumienione z obu stron.
4. W misce rozbić jaja, dodać mleko i odrobinę soli, wymieszać. Masę wylać na patelnię i smażyć jajecznicę do momentu ścięcia jaj. Usmażoną jajecznicę odstawić na bok.
5. Wyjąć z piekarnika rozgrzane tortille, na obu z nich rozsmarować sos aioli z wędzonym chili, na to położyć bekon, jajecznicę, rukolę. Można jeszcze dodatkowo posypać wędzonym chili.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,
ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL