



WIELKANOCNE MENU
DAVIDA GABORIAUD

JAJA Z KOŁOROWYM MAJONEZEM



20 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 8 jaj Kotliny Natury

SKŁADNIKI DO MAJONEZU:

- 1 żółtko z jaja Kotliny Natury
- 1 łyżka musztardy dijon
- szklanka oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka wędzonego chipotle
- 1 łyżeczka buraczanego zakwasu
- 1 łyżeczka chrzanu

SKŁADNIKI DO PODANIA:

- natka pietruszki
- szczypiorek

PRZYGOTOWANIE



Gotujemy 8 jaj na twardo. Ostudzone obieramy i przekrajamy na pół. Zaczynamy szykować majonez. Parzymy surowe jajko w gorącej wodzie, robimy je i oddzielamy białko od żółtka. Ubijamy trzepaczką żółtko z musztardą, delikatnie dolewając olej. Gdy masa nabierze kremowego koloru – dzielimy majonez na 3 części. Pierwszą mieszamy z wędzonym chipotle, drugą z buraczanym zakwasem, a trzecią z chrzanem. Nakładamy na połowę jaj po łyżce wybranego majonezu i dekorujemy szczypiorem lub pietruszką.

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL



WIELKANOCNE MENU
DAVIDA GABORIAUD

RISOTTO ALLA MILANESE



30 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 4 żółtka z jaja Kotliny Natury
- 1 szalotka
- 50 gramów masła i dwie łyżki do smażenia
- 500 gramów ryżu carnoli lub arborio
- łyżeczka szafranu (zmielonego i zalanego odrobiną ciepłej wody)
- szklanka białego wina (typu pino grigio, czy sauvignon blanc)
- około litra wody
- 100 gramów parmigiano reggiano / grana padano
- czarny pieprz świeżo mielony
- sól

PRZYGOTOWANIE



Rozpuść w dużym garnku masło, pokrój szalotkę w drobną kostkę i wrzuć ją na rozgrzany olej. Smaż przez chwilę na wolnym ogniu i posyp szczyptą soli. Wrzuć do garnka ryż i mieszaj obtaczając go masłem. Pamiętaj, by nie płukać wcześniej ryżu, by nie pozbawić go skrobi potrzebnej do sklejenia risotto. Następnie wlej do garnka szklankę białego wina. Nie dodawaj więcej, gdyż risotto będzie zbyt kwaśne. Gdy ryż wchłonie wino, zacznij dolewać wodę. Dodaj szafran i wymieszaj całość. Gdy ryż wypije wodę - dolewaj kolejne łyżki. Gdy wchłonie całość, dodaj masło, sporo soli i pieprzu. Wymieszaj całość i przełóż na talerze. Sparz jaja w gorącej wodzie i rozdziel żółtko od białka. Na każdej porcji risotta połóż żółtko, posyp startym serem i świeżo zmielonym pieprzem.

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL



WIELKANOCNE MENU
DAVIDA GABORIAUD

FONDANT CZEKOLADOWY Z MARAKUJĄ



30 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 3 jaja Kotliny Natury
- 200 gramów gorzkiej czekolady
- 100 gramów masła i 2 łyżki do wysmarowania naczyń
- 60 gramów trzcinowego cukru
- 25 gramów mąki
- szczypta soli

PRZYGOTOWANIE



Podgrzewamy piekarnik na 180 stopni. Rozpuszczamy czekoladę z masłem w kąpieli wodnej. Jaja ubijamy z cukrem trzpaczką. Do ubitej masy dodajemy roztopioną czekoladę z masłem. Mąkę mieszamy ze szczyptą soli. Delikatnie mieszamy ją z masą i przelewamy do ceramicznych kokilek do $\frac{3}{4}$ wysokości naczynia. Wkładamy do piekarnika na około 10 minut. Sprawdzamy czy ciasto jest gotowe, delikatnie potrząsając nim na blaszce. Jeśli będzie odrywało się od brzegów naczynia i trzęsło jak galera – jest gotowe. Po tym czasie wyciągamy z piekarnika i delikatnie przekładamy z wciąż ciepłych kokilek na talerzyki. Wnętrze ciasta powinno być płynne. Rozkrajamy dojrzałą marakuję na pół i z pomocą łyżeczki polewamy wnętrzem owoca fondant.

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL