

Co na obiad: Frytki Poutine wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Sos:

indyca szyjka	1 sztuka
skrzydełka z indyka	2 sztuki
żeberka wołowe	1 sztuka
marchewki	4 sztuki
por	1 sztuka
cebula	2 sztuki
woda	3 litry
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
Tymianek suszony Prymat	2 łyżeczki
Ziele angielskie mielone Prymat	1/2 łyżeczki
Rozmaryn suszony Prymat	1 łyżeczka
olej	1 łyżka
cebula biała	2 sztuki
ząbki czosnku	3 sztuki
masło	40 g
mąka	30 g
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
Sól himalajska Prymat w młynku	do smaku

Frytki:

ziemniaki typu BC	4 sztuki
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 łyżeczka
Sól himalajska Prymat w młynku	do smaku

Dodatki:

ser cheddar	50 g
sos gravy	
chipsy z bekonu	4 sztuki
zielona cebulka	1 sztuka
pietruszka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porcje rosółowe z indyka oraz wołowiny układamy na blaszkę wraz z marchewką, porem oraz cebulą i pieczemy w temp. 200 stopni przez 20 minut.

Po tym czasie upieczone warzywa oraz mięso przekładamy do garnka, na blaszkę wlewamy trochę wody, by ją wyczyścić i przelewamy do naczynia, dodajemy wodę, tymianek, liść laurowy, ziele angielskie oraz rozmaryn i gotujemy sos przez ok, 1,5 godziny.

W tym czasie do rondelka wlewamy olej, dodajemy pokrojoną cebulę oraz czosnek i całość smażymy na małym ogniu przez ok 15 minut, lub do uzyskania ładnego lekko brązowego koloru.

Po 1,5 godziny sos precedzamy, a do cebuli dodajemy mąkę oraz masło szybko mieszając, tak by nie powstały nam grudki i podsmażamy zasmażkę przez ok 1 minutę.

Do sosu dodajemy koncentrat, dokładnie mieszamy, po czym połowę sosu dodajemy do zasmażki, szybko mieszamy i przekładamy całość do reszty sosu także szybko mieszając, tak by nie powstały nam grudki. Tak przygotowany sos doprawiamy pieprzem, solą, ewentualnie tymiankiem oraz liściem laurowym i gotujemy jeszcze 15-20 minut, po czym gotowe gravy odcedzamy.

Kiedy sos się gotuje kroimy ziemniaki na frytki o grubości ok 1 cm, po czym blanszujemy je na oleju o temperaturze 160 stopni przez 7-8 minut.

Następnie zblanszowane frytki smażymy ponownie na oleju rozgrzanym do temperatury 190 stopni przez ok 3 minuty do uzyskania złotego koloru.

Gotowe frytki posypujemy przyprawą do ziemniaków i frytek oraz solą i przechodzimy do układania. Na talerz układamy ok 1/3 frytek, posypujemy serem i czynność powtarzamy 3 razy, danie polewamy sosem gravy, posypujemy zieloną cebulką oraz pietruszką na górę kładziemy chipsy z boczku i podajemy wraz z sosem gravy w sosjerce. Smacznego!