

Doradca Smaku IV: Krem z pieczonych ziemniaków z kaszanką, odc. 31



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	300 g
cebula	1 szt.
włoszczyzna	1 pęczek
rosół warzywny	1 kostka
serek mascarpone	100 g
śmietana kremówka	150 ml
kaszanka	120 g
jabłko	1 kwaśne
Musztarda rosyjska Prymat	
ogórki kwaszone Smak	
cząber	
Majeranek suszony Prymat	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
olej rzepakowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Świeżą włoszczyznę wkładamy do garnka, zalewamy 2 litrami gorącej wody. Dodajemy 1 kostkę rosółu warzywnego i dalej gotujemy.

- KROK 2 Ziemniaki dokładnie myjemy i obieramy. Cebulę kroimy na krążki. Obierki z ziemniaków wraz z krążkami cebuli wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180° C na ok. 10-15 minut. Po podpieczeniu przekładamy do garnka z rosółem warzywnym. Całość dokładnie mieszamy, gotujemy ok. 15 min i przecedzamy przez sito.
- KROK 3 Ziemniaki kroimy w drobną kostkę, dodajemy do rosółu i gotujemy do miękkości. Następnie zdejmujemy garnek z ognia i całość miksujemy do uzyskania konsystencji kremu. Wlewamy śmietanę i dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy mascarpone, doprawiamy do smaku cząbrem i ponownie mieszamy.
- KROK 4 Kaszankę kroimy w plastry i smażymy na patelni z rozgrzanym olejem. Doprawiamy pieprzem oraz solą i rozgniatamy widelcem.
- KROK 5 Kaszankę przekładamy na talerze, a na wierzchu układamy plasterki ogórków kwaszonych. Krem z ziemniaków podajemy w osobnych naczyniach (np. kubkach) i wylewamy na talerze bezpośrednio przed podaniem.
- KROK 6 Do kaszanki dodajemy pokrojone w kostkę jabłko. Całość smażymy aż jabłko zmięknie. Przyprawiamy do smaku majerankiem, wyłączamy ogień, dodajemy 1 łyżeczkę musztardy i dokładnie mieszamy.
- KROK 7 Smacznego!