

Doradca Smaku IV: Strudel z białej kiełbasy, odc. 15



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

kiełbasa biała	300 g surowej
cebula	1 mała
Majeranek suszony Prymat	do smaku
Kminek mielony Prymat	do smaku
jabłko prażone Smak	2 łyżki
natka pietruszki	pęczek
ciasto francuskie	1 opakowanie
jajko	1
mleko	4 łyżki
olej rzepakowy	do smażenia
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Musztarda porzeczkowa	
miód wielokwiatowy	1 łyżka
porzeczki czarne	20 g (mogą być mrożone)
Musztarda rosyjska Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Musztarda porzeczkowa: do garnka wlewamy miód i podgrzewamy, aż się skarmelizuje. Następnie dodajemy porzeczki (mogą być aronie lub jagody) i rozdrabniamy za pomocą blendera na purée. Dodajemy 3 łyżeczki musztardy rosyjskiej i mieszamy.
- KROK 2 Kiełbasę obieramy z osłonek, rozdrabniamy w dłoniach i wrzucamy na patelnię z rozgrzanym olejem. Kawałki kiełbasy rozgniatamy widelcem na patelni. Dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Całość przyprawiamy do smaku majerankiem, kminkiem mielonym i pieprzem czarnym.
- KROK 3 Dodajemy prażone jabłko i chwilę smażymy razem, mieszając. Pod koniec smażenia dodajemy posiekaną natkę pietruszki, mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia.
- KROK 4 Ciasto francuskie rozwijamy, delikatnie rozwałkowujemy z obu stron i smarujemy rozkłóconym jajkiem z odrobiną mleka. Na ciasto wykładamy przestudzony farsz i zawijamy w rulon. Dokładnie sklejamy końcówki ciasta po bokach. Roladę układamy na blaszce wyłożonej pergaminem.
- KROK 5 Z wierzchu smarujemy ją rozkłóconym jajkiem i nacinamy w poprzek. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C na ok. 20 minut.
- KROK 6 Kawałki strudla podajemy z przygotowaną wcześniej musztardą porzeczkową.