Doczekaliśmy się – truskawki i szparagi

Czekamy na nie cały rok. Chociaż w sprzedaży są przez cały czas hiszpańskie truskawki, nie mogą konkurować z polskimi, czerwcowymi, pachnącymi i słodkimi. Od jakiegoś czasu na naszych stołach, towarzyszą im o tej porze roku coraz popularniejsze szparagi.

Truskawkowy deser

20 dag truskawek, 250 ml mleka, łyżka cukru, 4 gałki lodów śmietankowych, bita śmietana

Truskawki delikatnie umyć. Do miksera wlać mleko, dodać cukier i truskawki. Miksować przez 50 sekund. Następnie dodać lody i miksować ok. 10 sekund. Napój rozlać do wysokich szklanek, ozdobić bitą śmietaną i świeżymi truskawkami.

Truskawki w czekoladzie

Kilkanaście drobnych truskawek, tabliczka czekolady deserowej

Truskawki przebrać, umyć, dokładnie osączyć. Rozpuścić w kąpieli wodnej tabliczkę czekolady. Trzymając truskawkę za szypułkę, zanurzać owoce do 2/3 wysokości w czekoladowej masie. Położyć na pergamin, włożyć do lodówki na 15 minut, aby czekolada zastygła. Można podawać do szampana albo białego wina. Polewę można również przygotować z białej czekolady.

Truskawkowa pyszność

Biszkopt: 4 jajka, pół szklanki cukru, ¾ szklanki mąki, łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli

Mus truskawkowy: 1 l zmiksowanych truskawek, 2 galaretki truskawkowe

Bita śmietana: 2 opakowania 30% śmietany, galaretka truskawkowa, 50 dag

świeżych truskawek

Polewa: galaretka truskawkowa

Przygotować biszkopt − ubić białka z solą, dodać cukier i dalej ubijać na puszystą masę. Dodawać po jednym żółtku cały czas ubijając. Wyspać przesianą mąkę z proszkiem i delikatnie wymieszać łyżką. Upiec biszkopt na prostokątnej blasze.Zrobić mus − zmiksować truskawki i wymieszać w garnku z suchymi galaretkami. Wymieszać, aby się rozpuściły i zagotować. Pozostawić do wystygnięcia.

Przygotować bitą śmietanę − galaretkę rozpuścić w ¾ szklanki gorącej wody. Ubić schłodzoną śmietanę i dodać do niej tężejącą galaretkę. Wstawić na chwilę do lodówki.

Na biszkopt wyłożyć tężejący mus, następnie bitą śmietanę, świeże truskawki, całość zalać schłodzoną galaretką truskawkową.

Szybki torcik truskawkowy

Składniki: 50 dag truskawek, 35 dag gotowych małych bez, szklanka śmietany kremówki, cukier waniliowy, łyżeczka żelatyny, 15 dag cukru

Truskawki oczyścić. Kilka dorodnych owoców jednakowej wielkości odłożyć do dekoracji. Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach zimnej wody, a gdy spęcznieje dodać połowę cukru, cukier waniliowy, śmietanę i ubić. Tortownicę wyłożyć bezami, położyć truskawki i posypać resztą cukru. Przykryć bitą śmietaną, a wierzch przybrać pozostałymi truskawkami. Wstawić do lodówki do stężenia.

Zupa truskawkowa

Składniki: 1 kg truskawek, 5 łyżek cukru (lub więcej, zależy od truskawek), pół łyżeczki cynamonu, 6-8 łyżek jogurtu naturalnego

Kluski: 3 jajka, łyżeczka masła, 2 łyżki cukru, 6 łyżek mąki

Truskawki umyć, usunąć szypułki, pokroić na kawałki (zostawić kilka do dekoracji), wrzucić je do garnka, dodać cukier i cynamon. Wlać litr wody i gotować przez 25 minut, przestudzić. Zmiksować i wymieszać z jogurtem. Przygotować kluski – w dużym garnku zagotować wodę. Oddzielić żółtka od

białek, z białek ubić pianę, żółtka utrzeć z masłem i cukrem. wymieszać z mąką, połączyć z ubitą pianą. Nabierać po ok. ¼ łyżki masy, układać kluski na wrzącej wodzie, gotować przez
3 minuty.

Pierogi z truskawkami

Składniki: 3 szklanki mąki, szklanka wody, jajko, 50 dag niedużych truskawek, bułka tarta

Owoce umyć i osączyć z wody. Suche wymieszać z tartą bułką. Z podanych wyżej składników zagnieść niezbyt twarde ciasto. Ciasto cienko rozwałkować i szklanką wykrawać krążki. Na każdy położyć truskawkę i skleić pierożek. Gotowe, wrzucać na wrzącą, osoloną wodę, a gdy wypłyną, wyjmować łyżką cedzakową. Ułożyć na półmisku. Skropić roztopionym masłem i polać śmietaną wymieszaną z cukrem i cukrem waniliowym. Jest to danie tradycyjnej staropolskiej kuchni, prawie nieznane w innych krajach.

Sałatka z truskawek i sera brie

30 dag truskawek, 30 dag sera brie, 100 ml białego portwajnu, czarny pieprz

Umyte truskawki pokroić na połówki, a ser w grubą kostkę i ostrożnie razem wymieszać. Sałatkę ułożyć na talerzu, posypać świeżo utłuczonym pieprzem i skropić portwajnem.

Kolorowe koreczki

8-10 jędrnych truskawek, 18-20 czarnych oliwek bez pestek, 18-20 małych korniszonów, 20 dag sera mozzarella (może być również camembert lub gouda)

Truskawki opłukać, dokładnie osączyć, usunąć szypułki, większe owoce można przekroić na połówki. Oliwki i korniszony osączyć z zalewy. Ser pokroić w dużą kostkę. Każdą kostkę sera nadziać na wykałaczkę, dodać truskawkę, korniszona i oliwkę. Podawać na liściach sałaty.

Truskawkowy vinegret

Składniki: 25 dag truskawek, szklanka, oliwy z oliwek, 1/3 szklanki owocowego octu, łyżka posiekanej ostrej papryczki, łyżeczka cukru, łyżeczka oregano, ząbek czosnku

Truskawki, papryczki i czosnek zmiksować z cukrem, pulpę przełożyć do makutry, dodać pozostałe składniki, utrzeć pałką do gładkiej konsystencji. Sos przełożyć do słoików − pasteryzować 15 minut.

Nalewka truskawkowa

Składniki: 1 kg truskawek, 25 dag cukru, 500 ml spirytusu, limetka

Truskawki oczyścić z szypułek, opłukać, osączyć na bibule, włożyć do słoika, przesypując cukrem. Odstawić na godzinę, aby puściły sok. Następnie wlać spirytus zmieszany z połową szklanki wody, zamknąć szczelnie słój. Wymieszać składniki delikatnie nim poruszając. Nalewkę odstawić na 5-6 tygodni. Potem zlać alkohol do butelki. Limetę wyszorować, opłukać gorącą wodą. Z połowy owocu ściąć cienko skórkę. Z całej limety wycisnąć sok, przelać przez sitko i wraz ze skórką dodać do nalewki. Starannie wymieszać i odstawić na dalsze dwa tygodnie do sklarowania, a następnie zlać i przefiltrować. Nalewka powinna dojrzewać co najmniej trzy miesiące.

Zupa szparagowa z warzywami

Składniki: 75 dag szparagów, marchew, pomidor, mała zielona papryka, 2 żółtka, 250 ml słodkiej śmietanki kremówki, łyżka masła, pęczek mieszanych ziół (estragon, zielona pietruszka), sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Główki szparagów poodcinać i sparzyć. Pozostałe części ugotować w osolonej wodzie (1 l) z dodatkiem łyżeczki masła przez ok. 25 minut. Obraną marchew i oczyszczoną paprykę pokroić w kostkę, sparzyć, opłukać zimną wodą i pozostawić do odcieknięcia. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w kawałki, usunąć pestki. Zioła umyć, osączyć i drobno posiekać. Warzywa za wyjątkiem pomidorów podsmażyć na pozostałej części masła, zalać wywarem ze szparagów. Dorzucić główki szparagów i pomidory, zagotować.

Dodać ubitą na sztywno pianę śmietanę wymieszaną z żółtkiem. Całość wymieszać, doprowadzić do wrzenia, dodać posiekane zioła i przyprawić do smaku solą, pieprzem i startą gałką muszkatołową.

Naleśniki ze szparagami

Składniki: 6 dużych usmażonych naleśników, 6 dużych plastrów gotowanej szynki, słoik szparagów, majonez, żółty ser

Naleśniki posmarować majonezem, położyć plaster szynki i na to 3 szparagi. Zwinąć w rulon. Naleśniki położyć w żaroodpornym naczyniu, posypać startym serem. Zapiec w nagrzanym piekarniku przez ok. 10 minut.

Szparagowa przekąska

Składniki: 10 plasterków szynki konserwowej, kilka szparagów w occie, 50 dag pieczarek, cebula, 2 łyżki chrzanu, 2 łyżki majonezu

Pieczarki i cebulę udusić, wymieszać z pozostałymi składnikami. Farszem napełniać szynkę, w środek włożyć szparagi i zwinąć w rulon i ułożyć na półmisku.

Omlet serowy ze szparagami

Składniki: 1 kg szparagów, 5 dag masła, 8 jaj, 2 łyżki utartego ementalera, łyżka mąki ziemniaczanej, szczypta pieprzu cayenne, rzeżucha, sól, pół łyżeczki cukru

Obrane szparagi ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem pół łyżeczki cukru i 1 dag masła. W tym czasie ubić żółtka, dodać ser i mąkę ziemniaczaną. Doprawić

solą i pieprzem. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do masy żółtkowej i delikatnie wmieszać. Usmażyć na maśle 4 omlety. Szparagi odcedzić, wyłożyć na omlety, każdy omlet złożyć na połowę i posypać rzeżuchą.

Szparagi po polsku

Składniki: pęczek białych szparagów, jajko ugotowane na twardo, 3 łyżki bułki tartej, 5-6 łyżek masła, łyżka posiekanego koperku, sól, pieprz, cukier

Szparagi obrać, odciąć końcówki i ugotować w wodzie z solą i cukrem. Szparagi zachowują więcej smaku, jeśli ugotujemy je w wywarze ze szparagowych skórek. Bułkę lekko uprażyć na suchej patelni, dodać masło, zrumienić. Jajko drobno posiekać. Ciepłe szparagi polać bułką z masłem, posypać jajkiem i koperkiem.

Zrazy wieprzowe ze szparagami

Składniki: 1 kg szparagów, 1 kg karkówki, sól, pieprz, 20 dag tłustego sera topionego (śmietankowego), 200 ml słodkiej śmietany, 200 ml kwaśnej śmietany, smalec do smażenia

Szparagi obrać, krótko obgotować, odsączyć. Mięso pokroić w plastry, rozbić jak na zrazy. Każdy plaster mięsa posmarować łyżeczką topionego serka i ułożyć po kilka szparagów. Zrazy zawinąć, spiąć wykałaczką, smażyć ok. 10 minut na tłuszczu, pod przykryciem, podlewać w razie potrzeby wodą ze szparagów. Przełożyć zrazy do wysmarowanego tłuszczem żaroodpornego naczynia. Śmietanę wlać na patelnię, na której były smażone zrazy, doprawić solą i pieprzem, zagotować. Polać zrazy sosem, piec ok. 30 minut w temperaturze 200 ºC, aż na powierzchni sosu utworzy się skórka. Danie podawać z podsmażonymi ziemniakami na złoty kolor oraz zieloną sałatą.

Grzanki z kremem szparagowym

Składniki: 8 kawałków chleba na grzanki, mała puszka pokrojonych szparagów

Sos: 4 łyżki mąki, 1½ łyżki masła, ¼ szklanki mleka, ¼ szklanki zalewy ze szparagów, 6 łyżek tartego sera , sól, pieprz

Odsączyć szparagi zachowując zalewę. Kilka czubków odłożyć do dekoracji, a resztę szparagów drobno posiekać. W garnuszku stopić masło, wsypać mąkę i dobrze wymieszać, nie przestając smażyć (nie rumienić). Rozcieńczyć stopniowo mlekiem i zalewą ze szparagów, doprowadzając sos do wrzenia. Gotować przez kilka minut, a potem dołożyć posiekane szparagi i utarty ser. Przyprawić solą i pieprzem. Sos powinien być gęsty. Kromki chleba posmarować masłem i zapiec w piekarniku na rumiano. Na gorące grzanki włożyć porcję gorącego sosu. Przybrać czubkami szparagów, wcześniej podgrzanych w małej ilości zalewy.

Sałatka z orzechami

Składniki: 50 dag szparagów, kwaśne jabłko, 2 łyżki posiekanych orzechów, 4-5 łyżek majonezu, 2 jajka ugotowane na twardo, 2 pomidory pokrojone na ćwiartki, pieprz, sól, cukier, sałata

Obrane i opłukane szparagi ugotować 15-20 minut w osolonej wodzie z odrobiną cukru. Po ugotowaniu i przestudzeniu pokroić na trzycentymetrowe kawałki. Dodać obrane i pokrojone w drobną kostkę jabłko oraz 2 łyżki orzechów. Wymieszać z majonezem i przyprawić do smaku. Sałatkę ułożyć na liściach sałaty − przybrać plasterkami jaj i cząstkami pomidorów.

Sałatka wykwintna

Składniki: puszka pokrojonych konserwowych lub świeżo ugotowanych szparagów, mały obgotowany kalafior, filiżanka ugotowanego ryżu, filiżanka szynki pokrojonej w paski, pęczek szczypiorku, filiżanka majonezu, sól

Szparagi oczyścić, odciąć zdrewniałe końce, gotować przez 20 minut w osolonej i nieco posłodzonej wodzie. Odcedzić, ostudzić i pokroić w kostkę. Kalafior obgotować i drobno pokroić, szczypiorek posiekać. Składniki wymieszać i doprawić do smaku.

- Udostępnij
- Drukuj

- PDF

Data publikacji
03.07.2014