

Smaki późnego lata

Bakłażany, cukinie, papryki
– to nasze trzy główne składniki

PRZEPISY PAULINA KAŁKA, ZUZANNA WICIEJOWSKA
WYKONANIE I STYLIZACJA ZUZANNA WICIEJOWSKA WWW.WICIEJOWSKA.PL
ZDJĘCIA SŁAWOMIR SMOLAREK WWW.SMOLAREKSTUDIO.PL

→ BAKŁAŻAN W JOGURCIE Z NATKĄ PIETRUSZKI

dla 4 osób

- 1 duży bakłażan
- 1 opakowanie (400 g) gęstego jogurtu typu śródziemnomorskiego
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku • oliwa • sól

• Umytego bakłażana pokrój w 1-cm plastry, skrop oliwą, wymieszaj. Usmaż go partiami na patelni grillowej (lub zwykłej nieprzywierającej), obracając raz, aż się zrumieni na złoto. Zdejmij z ognia i pokrój w ćwiartki.

• Jogurt wymieszaj z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i posiekaną natką pietruszki, dopraw solą. Sosem zalej bakłażany, wymieszaj i wstaw do lodówki na godzinę, aby smaki się przegrzyły. Podawaj na przystawkę np. z grillowanymi chlebkami pita.



→ SMAŻONE CUKINIE NA OSTRO

dla 4 osób

- 2 (ok. 300 g) duże cukinie
- 1 pęczek dymki (biała i zielona część)
- 3 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- 1/2 łyżki tymianku
- sól
- olej do smażenia

• Cukinie umyj, pokrój w słupki grubości palca, skrop oliwą, dodaj listki tymianku, wymieszaj i odstaw na 20 minut. Umytą i osuszoną dymkę, obrane ząbki czosnku i papryczkę (bez gniazda nasiennego) pokrój w plasterki.

• W dużym rondlu na małym ogniu rozgrzej niewielką ilość oliwy i przesmaż na niej czosnek, papryczkę i dymkę. Zwiększ ogień, dodaj cukinię i przesmażaj, mieszając, 8-10 minut, aż cukinia będzie chrupiąca. Dopraw solą i podawaj jako przystawkę lub dodatek do mięs.



TARTA CUKINIOWA Z SEREM RICOTTA

CIASTO:

- 2 szklanki (300 g) mąki pszennej
- 3/4 kostki (150 g) zimnego masła
- 3 łyżki zimnej śmietany 30 proc (lub wody)
- sól

FARSZ:

- 1 cukinia
- 1 opakowanie (250 g) sera ricotta
- 2 jajka
- 1 łyżka ajwaru (patrz przepis na s. 9)
- 4 gałązki świeżego oregano
- sól • pieprz

• **Przygotuj ciasto:** wymieszaj mąkę ze szczyptą soli, dodaj pokrojone w kawałki masło i posiekaj całość nożem, następnie dodaj śmietanę i szybko zagnieć dość zwarte, ale elastyczne ciasto. Uformuj kulę, spłaszcz ją, zawiń w folię spożywczą i wstaw do lodówki na 30 minut.

• Po tym czasie rozwałkuj ciasto i wyłóż nim formę do tarty o średnicy 25 cm. Widelcem podziurkuj spód ciasta, przykryj je papierem do pieczenia, wsyp suchą fasolę lub specjalne ciężarki i wstaw do piekarnika z włączonym termoobiegami rozgrzanym do 180 st. C (200 st. C zwykły piec). Piecz z obciążeniem 15 minut, wyjmij z pieca i ostudź (ale nie wyjmuj z formy).

• **Przygotuj farsz:** cukinię umyj i pokrój w cienkie plastry. Ser wymieszaj z ajwarem i jajkami, dopraw solą i pieprzem. Masę rozsmaruj na spodzie podpieczonego ciasta, a na wierzch ułóż plastry cukinii i gałązki oregano. Dopraw solą, pieprzem i wstaw tartę do piekarnika z włączonym termoobiegami rozgrzanym do 180 st. C (200 st. C zwykły piec). Piecz ok. 25 minut, aż ricotta się zetnie, a cukinia lekko przyrumieni. Podawaj na ciepło lub na zimno.



MAKARON LINGUINE Z CUKINIĄ I SEREM RICOTTA

dla 4 osób

- 500 g makaronu linguine (cienkie wstążki)
- 2-3 (400-500 g) cukinie • 3-4 ząbki czosnku
- 1 ostra papryczka • 4 łyżki (100 g) sera ricotta
- oliwa • sól • pieprz

• Cukinie umyj i zetrzyj na tarce o dużych oczkach, lekko odciśnij nadmiar wody. Czosnek przeciśnij przez praskę, z papryczki usuń gniazdo nasienne i drobno posiekaj.

• Ugotuj makaron al dente w dużej ilości osolonego wrzątku zgodnie z instrukcją na opakowaniu, odcedź.

• W dużym rondlu na małym ogniu rozgrzej niewielką ilość oliwy i przesmaż na niej czosnek i papryczkę, następnie dodaj cukinię, zwiększ ogień i smaż 3-4 minuty, na koniec dopraw solą i pieprzem. Dodaj makaron, wymieszaj i rozłóż do 4 talerzy. Na wierzch każdej porcji ułóż po 1 łyżce świeżej ricotty, oprósz solą i pieprzem, podawaj.

GRILLOWANE PAPRYKI W OLIWIE

- 2 czerwone papryki • 2 żółte papryki
- 2 pomarańczowe papryki
- ok. 200 ml oliwy extra vergine (z pierwszego tłoczenia)

• Umyte papryki przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika z włączonym termoobiegami rozgrzanym do 190 st. C (210 st. C zwykły piec). Piecz, obracając papryki od czasu do czasu, aż skórka czernieje (ok. 30 minut, czas pieczenia zależy od wielkości i gatunku papryk). Alternatywnie opal je na widelcu nad płomieniem kuchenki, aż skórka będzie czarna. Przełóż do torebki, zamknij i odłóż na 15 minut. Następnie obierz papryki ze skórki, usuń gniazdo nasienne i pokrój w grube paski. Papryki przełóż do wysterylizowanych niewielkich słoiczków i dość ciasno ułóż.

• W rondlu mocno podgrzej oliwę – możesz do niej dodać np. obrane dwa ząbki czosnku, gałązkę rozmarynu, kilka listków świeżej bazylii, żeby oliwa była aromatyczna. Ale uwaga – przed przelaniem jej do słoików usuń przyprawę.

• Paprykę ostrożnie zalej gorącą oliwą, słoiki zakręć i odstaw do góry dnem do całkowitego ostygnięcia. Przechowuj miesiąc w ciemnym, chłodnym miejscu. Po otwarciu słoika przechowuj w lodówce i zużyj w ciągu kilku dni. Z podanych proporcji otrzymasz trzy 200-ml słoiczki.



MAKARON Z BAKŁAŻANAMI, POMIDORAMI I SOLONYM SEREM RICOTTA

dla 4 osób

- 500 g makaronu spaghetti
- 2-3 (600-700 g) bakłażany
- 600 g mięsistych podłużnych pomidorów lub 2 puszki (po 400 g) pomidorów
- 3-4 ząbki czosnku
- 1/2 łyżki świeżego oregano
- 1 łyżka świeżej bazylii
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- oliwa • sól • pieprz
- starta twarda słońska ricotta do posypania (lub inny ser typu parmezan, użyliśmy pecorino romano)

• Bakłażany umyj i pokrój wzdłuż w słupki wielkości palca wskazującego (jak grube frytki), dodaj oregano, skrop oliwą, wymieszaj i odstaw na 20 minut, żeby smaki się „przegryzły”. Uważaj – nie dodawaj dużo oliwy, bo bakłażany podczas pieczenia chłoną ją jak gąbka. Następnie usmaż partiami na patelni grillowej (lub zwykłej nieprzywierającej), obracając od czasu do czasu, aż bakłażan się zrumieni. Zdejmij z ognia i pokrój w duże cząstki.

• Pomidory sparz wrzątkiem, obierz ze skórki i pokrój w duże kawałki. Jeśli używasz pomidorów z puszek, osącz je z sosu i pokrój.

• W rondlu podgrzej 1-2 łyżki oliwy, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, usmażonego bakłażana, połowę bazylii, wymieszaj i przesmażaj 1-2 minuty. Dodaj pomidory i ocet winny, gotuj całość ok. 10 minut.

• W tym czasie ugotuj makaron al dente w dużej ilości osolonego wrzątku, zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

• Dopraw sos solą i pieprzem, dodaj ugotowany makaron, wymieszaj i rozdziel na talerze. Porcje makaronu posyp pozostałą bazylią oraz tartym serem i podawaj.



PARMIGIANA – ZAPIEKANKA Z BAKŁAŻANÓW, POMIDORÓW, SERA I SZYNKI

dla 4 osób

- 300 g mięsistych podłużnych pomidorów lub 1 puszka (400 g) pomidorów
- 2-3 (600-700 g) bakłażany • 2 opakowania (250 g) mozzarelli
- 100 g startego parmezanu
- 6 (ok. 120 g) cienkich dużych plasterków szynki gotowanej
- 2 ząbki czosnku • 1/2 łyżeczka bazylii • oliwa • sól • pieprz

• Pomidory sparz wrzątkiem, obierz ze skórki i pokrój w duże kawałki. Jeśli używasz z puszek, osącz je z sosu i pokrój, sos zachowaj. Bazylię umyj i posiekaj.

• W rondlu na niewielkim ogniu rozgrzej niewielką ilość oliwy, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i przesmażaj ok. pół minuty – czosnek bardzo szybko się rumieni, uważaj, żeby go nie przypalić. Dodaj pomidory (i sos) oraz połowę bazylii. Zwiększ ogień i gotuj 6-8 minut, aż część płynu odparuje, a sos zgęstnieje, dopraw solą i pieprzem, dodaj pozostałą bazylię i wymieszaj. Zdejmij z ognia i odstaw.

• Bakłażany umyj i odetnij końcówki, następnie pokrój pod kątem w 1-cm plastry, skrop oliwą, wymieszaj. Następnie usmaż partiami na patelni grillowej (lub zwykłej nieprzywierającej), obracając raz, aż bakłażan się zrumieni.

• Szynkę pokrój w mniejsze kawałki, mozzarellę – w plastry.

• Niewielką kwadratową brytfankę wyłóż papierem do pieczenia i ułóż dwie warstwy zapiekanki – na każdym plastrze bakłażana ułóż kawałek szynki, plaster mozzarelli, rozsmaruj po łyżce sosu i posyp parmezanem. Drugą warstwę przygotuj w ten sam sposób. Całość wstaw do piekarnika z włączonym termoobiegiem rozgrzanego do 180 st. C (200 st. zwykły piec) i piecz ok. 15 minut, aż ser się roztopi. Podawaj jako ciepłą przystawkę.



AJWAR – PASTA Z PAPRYKI I BAKŁAŻANA

- 5 czerwonych papryk • 2 duże bakłażany
- 3 duże ząbki czosnku (opcjonalnie) • 1/2 szklanki (125 ml) oliwy
- 1-2 papryki chili • 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2-3 łyżki (30-45 ml) białego octu winnego lub jabłkowego
- cukier • sól

• Umyte papryki i bakłażany oraz nieobrany czosnek przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika z włączonym termoobiegiem rozgrzanego do 170 st. C (190 st. C zwykły piec) i piecz ok. 30 minut, obracając je od czasu do czasu, aż skórka na warzywach zacznie się trochę przypalać.

• Wyjmij na duży talerz lub półmisek i całość włóż do foliowej torebki, szczelnie zakręć i odstaw na 15 minut – dzięki temu łatwiej będzie obrać warzywa. Po tym czasie obierz warzywa ze skórki, z papryk usuń gniazda nasienne. Całość zmiksuj lub zmiel w maszynce do mielenia.

• W dużym, głębokim rondlu rozgrzej oliwę i przesmaż na niej drobno pokrojoną paprykę chili, następnie dodaj zmiksowane warzywa, koncentrat, dolej ocet winny i lekko dopraw solą i cukrem. Całość gotuj na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając ok. 1 i 1/2 godziny, aż masa zgęstnieje i będzie kremowej konsystencji.

• Bardzo gorącą masę przełóż do wysterylizowanych, suchych, niewielkich słoików, zakręć i odstaw do góry dnem do wystygnięcia. Przechowuj do 3 miesięcy w ciemnym, chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowuj w lodówce i zużyj w przeciągu 3-4 dni. Z podanych porcji otrzymasz ok. cztery-pięć 200-ml słoików. Pasuje do kanapek, mięs, pasty serowej. Spróbuj przepisu z tartą cukiniową (s. 6).

Dziękujemy firmie Home&Moods za wypożyczenie naczyń do sesji www.home-moods.pl