

Zupa krem z groszku (film Jestem miłością, Egzorcysta)

Składniki:

- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 400 g mrożonego groszku
- 2 średnie ziemniaki
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 600 ml bulionu mięsnego lub warzywnego
- sól, pieprz
- kilka listków mięty
- ewentualnie 100 ml śmietany kremówki

Przygotowanie:

1. Groszek rozmrozić, warzywa obierz i zetrzyj na tarce (oprócz cebuli i czosnku).
2. Na patelni rozgrzej oliwę. Cebulę posiekać w kostkę, a czosnek przeciśnij przez prasę. Cebulę i czosnek podsmaż na patelni do lekkiego zarumienienia.
3. W garnku rozgrzej bulion. Wrzuć wszystkie starte warzywa, groszek, cebulę i czosnek.
4. Gotuj je przez ok. 15-20 minut. Następnie dopraw solą i pieprzem i zmiksuj dokładnie blenderem na gładką masę.
5. Dla uzyskania bardziej kremowego, dodaj śmietanę kremówkę.
6. Krem można podawać z grzankami, prażonymi ziarnami, lub groszkiem ptysiowym

Bruschetta klasyczna (film JULIE & JULIE)

Składniki:

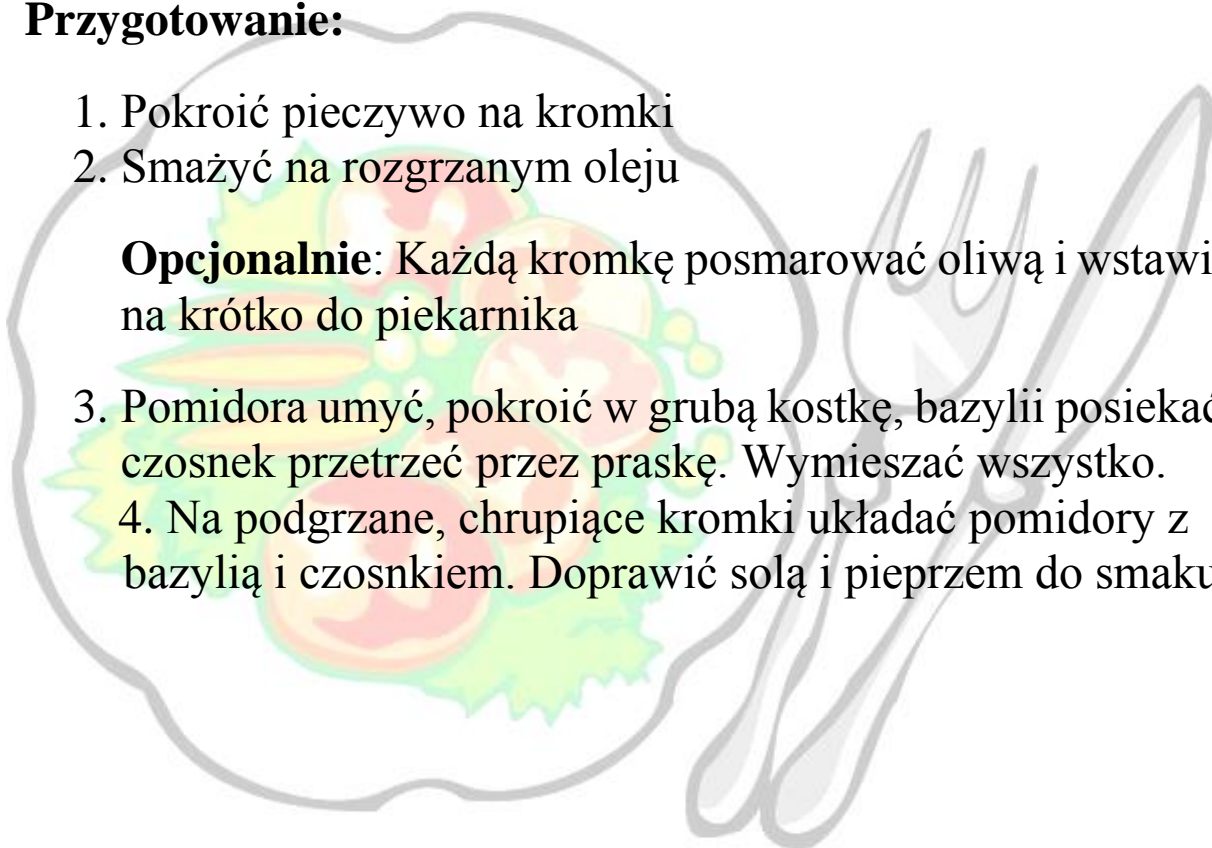
- 3 kromki dobrej jakości chleba/bułka/bagietka
- 1/2 ząbka czosnku
- 1 duży pomidor
- kilka listków świeżej bazylii
- sól, pieprz,
- 2 łyżki oliwy

Przygotowanie:

1. Pokroić pieczywo na kromki
2. Smażyć na rozgrzanym oleju

Opcjonalnie: Każdą kromkę posmarować oliwą i wstawić na krótko do piekarnika

3. Pomidora umyć, pokroić w grubą kostkę, bazylii posiekać, czosnek przetrzeć przez praskę. Wymieszać wszystko.
4. Na podgrzane, chrupiące kromki układać pomidory z bazylią i czosnkiem. Doprawić solą i pieprzem do smaku.



Curry (film Smak curry)

Składniki:

- 1 łyżka ghee (lub innego tłuszczu)
- 1 średnia cebula, drobno posiekana
- 1 ząbek czosnku, przeciśnięty przez praskę
- 1 mała papryczka chili (zielona lub czerwona)
- 1 kopiaста łyżeczka świeżo startego imbiru
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżeczka zmielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka ziaren kolendry rozłuczonych w moździerzu
- 1/2 łyżeczki ziaren kozieradki rozłuczonych w moździerzu
- 1/2 łyżeczki sproszkowanej chili
- 500 g piersi z kurczaka, pokrojonych w spore kawałki
- 1 puszka pomidorów w kawałkach
- 125 ml mleka kokosowego
- łyżka soku z limonki
- sól
- natka kolendry do przybrania (względnie natka pietruszki)
- ryż jaśminowy lub basmati

Przygotowanie:

1. Na dużej nieprzywierającej patelni (w dużym rondlu) rozgrzać tłuszcz i dodać cebulę. Smażyć na średnim ogniu, aż się lekko poddusi i zeszkli.
2. Dodać do cebuli wszystkie przyprawy: czosnek, papryczkę chili, imbir, kurkumę, kmin, kolendrę, kozieradkę i sproszkowane chili. Dobrze połączyć wszystkie przyprawy i lekko podgrzać.
3. Zwiększyć ogień, dodać pokrojonego kurczaka. Na patelni dokładnie obtoczyć mięso w przyprawach i podsmażyć chwilę z każdej strony, ciągle mieszając, aby przyprawy się nie przypaliły.
4. Zmniejszyć ogień, lekko posolić, dodać puszkę pomidorów, przykryć patelnię i dusić kurczaka przez 10 minut, mieszając co jakiś czas.
5. Mięso ma być w środku białe, ale bardzo wilgotne. Odkryć patelnię, zwiększyć ogień i dodać mleko kokosowe. Sos powinien się zredukować przez około 5 minut.
6. Zagęścić odrobiną mąki ziemniaczanej - jeśli jest taka potrzeba.
7. Przed samym podaniem przyprawić sokiem z limonki i posypać natką kolendry. Podawać z parathą.

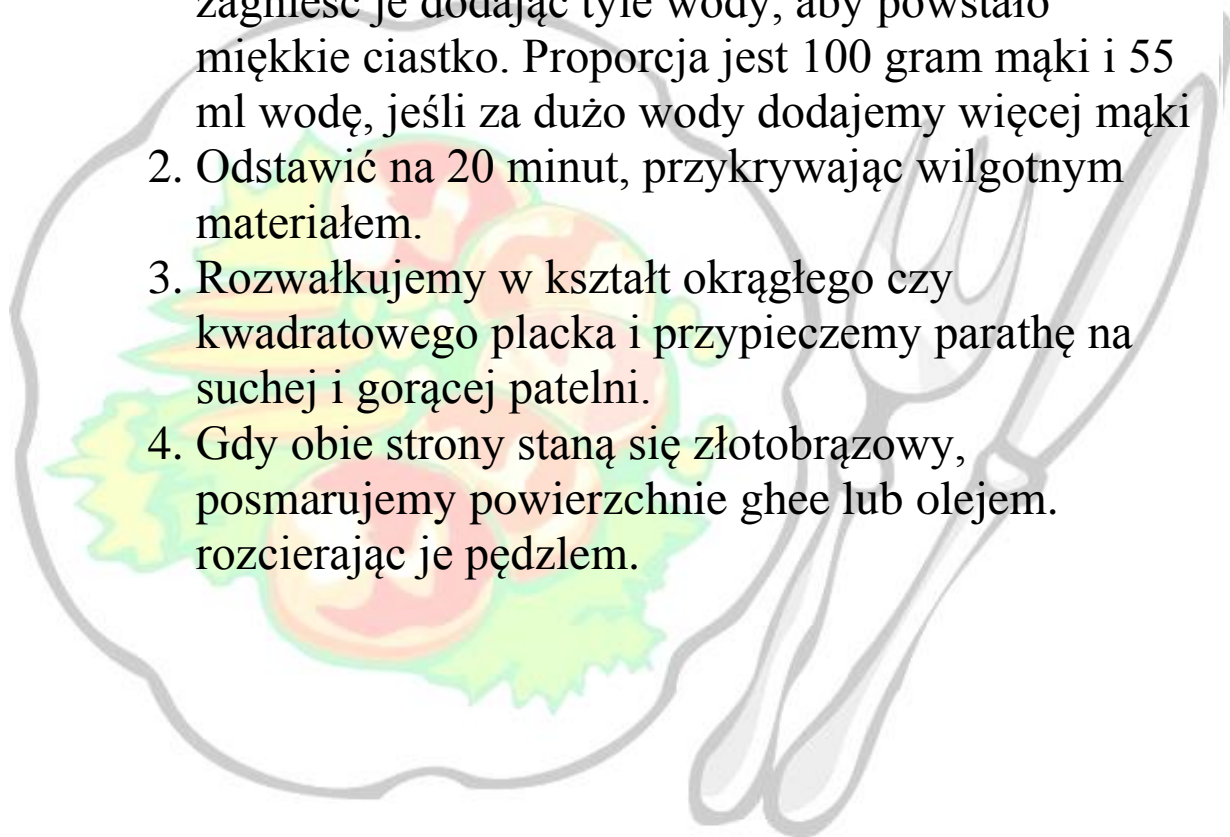
Paratha (film Smak curry)

Składniki na 6-8 placków:

- 2 kubek maki pszennej lub orkiszowej (1 kubek to około 250 gram)
- 1 1/2 łyżki oleju
- Olej lub ghee do smażenia

Przygotowanie:

1. Dodajemy 1 1/2 łyżki oleju do mąki. Wymieszać i zagnieść je dodając tyle wody, aby powstało miękkie ciastko. Proporcja jest 100 gram mąki i 55 ml wodę, jeśli za dużo wody dodajemy więcej mąki
2. Odstawić na 20 minut, przykrywając wilgotnym materiałem.
3. Rozwałkujemy w kształt okrągłego czy kwadratowego placka i przypieczemy parathę na suchej i gorącej patelni.
4. Gdy obie strony staną się złotobrązowy, posmarujemy powierzchnie ghee lub olejem, rozcierając je pędzlem.



Klasyczne ratatouille (film Ratatuj)

Składniki:

- 2 czerwone cebule
- 4 ząbki czosnku
- 2 bakłażany
- 3 cukinie
- 3 czerwone lub żółte papryki
- 6 obranych pomidorów
- ½ pęczka świeżej bazylii
- oliwa z oliwek
- kilka gałązek świeżego tymianku
- 1 x 400 g puszka pomidorów
- łyżka octu balsamicznego
- ½ cytryny

Przygotowanie:

1. Obierz cebulę i pokrój ją w tzw. piórka.
2. Obierz czosnek i posiekaj go.
3. Umyj cukinie i bakłażany
4. Bakłażan pokrój w plastry i zasyp mocno solą układając plastry warstwami, odstaw na 15-20 min. Następnie dokładnie plastry opłucz z soli i soku, odsącz na ręczniku papierowym
5. Wydłub gniazda nasienne z papryki i pokrój ją w około 2 cm kawałki.
6. Grubo pokrój pomidory, usuń ziarna.
7. Oskub gałązki bazylii z liści i odłóż je na bok, a łodyżki drobno posiekaj.
8. Podgrzej dwie łyżki oleju w dużym rondlu na średnim ogniu.
9. Wrzuć do rondla pokrojone papryki i podsmażaj około 5 minut, aż będą lekko zrumienione i miękkie, ale nie rozgotowane.
10. Wrzuć cukinie i podsmaż, dodaj po 5 min. bakłażany
11. W międzyczasie podsmaż cebulę, czosnek, pokrojone łodyżki bazylii i gałązki tymianku. Dodaj jeśli potrzeba trochę oliwy i dodaj do garnka z warzywami.
12. Podsmażaj przez około 10-15 min, aż wszystko będzie zrumienione i miękkie.
13. Dodaj pokrojone pomidory Delikatnie zamieszaj i przykryj garnek przykrywką i zostaw na małym ogniu aż wszystkie warzywa zmiękną ale nie rozgotują się.
14. Liście bazylii rozetrzyj w moździerzu ze skórką z cytryny lub limonki i zostaw do podania.

Kruche ciasto z wiśniami (film Twin Peaks)

Składniki

ciasto:

- 400g mąki pszennej
- 200g zimnego masła
- 50g cukru pudru
- 1 żółtko
- ok 3 łyżki zimnej wody/lub 1 łyżka śmietany

nadzienie wiśniowe:

- 1 kg wydrylowanych wiśni (mogą być mrożone, trzeba odcedzić wodę po rozmrożeniu i wykorzystać niewielką ilość do rozrobienia z mąką ziemniaczaną/kukurydzianą – nadzienie)
- 200 g cukru pudru
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej/kukurydzianej

Przygotowanie:

1. Masło siekamy z cukrem i mąką a następnie dodajemy żółtko; dodajemy wodę jeśli potrzeba wody dodajemy więcej. Wyrabiamy do uzyskania jednolitej konsystencji, formujemy placek, zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na min. 30 minut.
2. Przygotowujemy wiśniowe nadzienie. Do garnka wkładamy umyte, wydrylowane wiśnie, wsypujemy cukier i wyciskamy sok z cytryny; gotujemy na małym ogniu ok 10 minut.
3. W kubku rozrabiamy mąkę z wodą; dodajemy do wiśni, mieszamy i chwilę gotujemy.
4. Schłodzone ciasto dzielimy na dwie części (więcej na spód)
5. Większą połowę rozwałkowujemy, przekładamy na tortownicę (24cm), tak żeby ciasto sięgało do górnej krawędzi. Wlewamy nadzienie wiśniowe.
6. Resztę ciasta rozwałkowujemy, kroimy cienkie paski i kładziemy na wierzch.
7. Delikatnie ale dokładnie dociskamy widelcem, tak żeby nie wyciekło nam nadzienie. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C pieczemy 15 min a następnie obniżamy temperaturę do 175°C i pieczemy kolejne 25-30 min

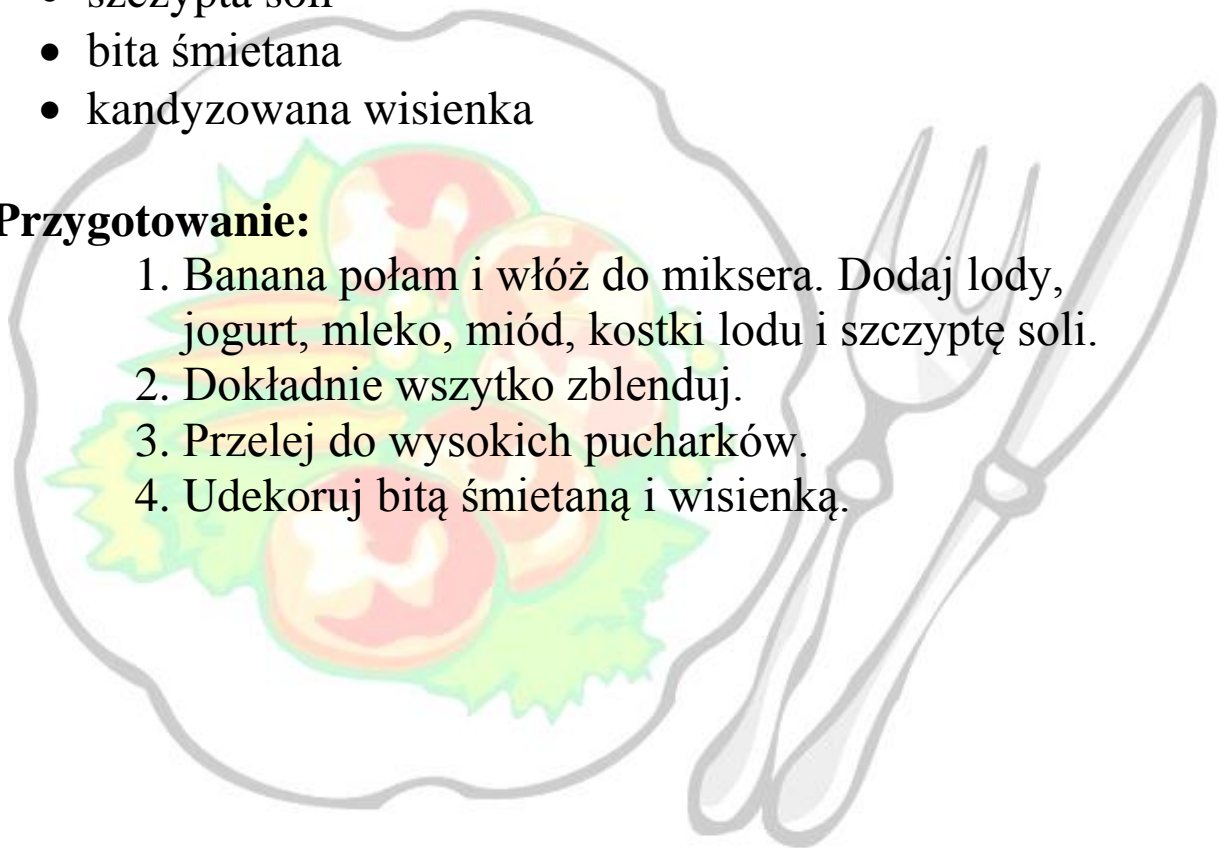
Milkshake (film Pulp Fiction)

Składniki:

- 1 banan
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 300 g lodów śmietankowych
- 200 g gęstego naturalnego jogurtu
- 250 ml mleka
- 2 łyżki miodu
- kilka kostek lodu
- szczypta soli
- bita śmietana
- kandyzowana wisienka

Przygotowanie:

1. Banana połam i włóż do miksera. Dodaj lody, jogurt, mleko, miód, kostki lodu i szczyptę soli.
2. Dokładnie wszystko zblenduj.
3. Przelej do wysokich pucharków.
4. Udekoruj bitą śmietaną i wisienką.



Tarta (film Kelnerka)

Składniki

- 24 jabłka (np. szara reneta, antonówka)
- Margaryna do wysmarowania blaszki do tarty
- 600 g cukru brązowego
- 6 op. ciasta francuskiego o wadze 270-300 g

Przygotowanie:

1. Piekarnik nagrzewamy do 200 st C.
2. Rozwałkowujemy ciasto francuskie i wykładamy na blaszkę.
3. Jabłka obieramy, kroimy na cienkie plastry
4. Układamy jabłka (nachodząc na siebie) na ciasto
5. Posypujemy brązowym cukrem
6. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok. 25 minut
7. Najlepiej smakuje z lodami waniliowymi, jeszcze ciepłe.

