



Potrawy przygotował

Krzysztof Szulborski

prezes zarządu Stowarzyszenia Polskich Kucharzy i Cukierników region pomorski



Tortellini giganti z grilla

Składniki (5 porcji):

- Mąka durum 200 g
- Jajka 50 g
- Orzechy włoskie 30 g
- Ser gorgonzola 60 g
- Papryka czerwona 30 g
- Marynowany bakłażan 30 g
- Marynowana cebulka 30 g
- Marynowane karczochy 30 g

Sposób przygotowania :

Z mąki durum, jaj i wody gazowanej wyrobić ciasto, następnie powycinać kwadraty i nadziać je farszem z mielonych włoskich orzechów i sera gorgonzola, zawinąć w pierożek tortellini, ugotować, a później zgrilować.

Podawać z grillowaną papryką oraz marynowanymi bakłażanami, cebulką i karczochami.

Całość delikatnie skropić oliwą z orzechów arachidowych.



Pasztet z grzybów BBQ

Składniki (5 porcji):

- Borowiki świeże 200 g
- Maślaki świeże 200 g
- Kurki świeże 150 g
- Rydże świeże 100 g
- Mąka 300 g
- Jajka 50 g
- Sól, pieprz, tymianek
- Cukinia
- Chipsy z ananasa
- Sos truflowy 30 g

Sposób przygotowania :

Grzyby umyć, pokroić w talarki, doprawić solą, pieprzem i tymiankiem.

Zrobić ciasto z mąki, jajek i gazowanej wody, rozwałkować, wyłożyć w wysmarowanej masłem formie, nadziać podsmażonymi grzybami i z góry znowu przełożyć rozwałkowanym kawałkiem ciasta. Piec w grillowędzarni ok. 30 min, podawać z sosem truflowym oraz grillowaną cukinią.

Dekorować chipsami z ananasa i świeżym rozmarynem.

Składniki (1 porcja):

- Łopatka barania 100 g
- Sól, pieprz, czosnek, majeranek
- Oliwki greckie 20 g
- Ser feta 20 g
- Sałata roszponka 10 g
- Listki bazylii
- Szparagi białe 20 g
- Sos chili 20 g
- Oliwa z awokado i czosnku

Sposób przygotowania :

Łopatkę baranią zmielić, doprawić przyprawami, smażyć na grillu, podawać z sałatką z roszponki, oryginalnej greckiej fety, białych świeżych szparagów, liści bazylii, i oliwy z awokado z czosnkiem oraz sosem bardzo pikantnym z chili. Dekorować nitkami rabarbaru.



Kofta barania grillowana