

# NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

## Przepisy na świąteczne potrawy z różnych stron świata

### Sałatka z cytrusowym kurczakiem i czipsami z boczku z Australii

- 2 piersi z kuraczka
- 2 szklanki rukoli
- 1 granat
- 2 pomarańcze
- 1 cytryna
- 5 łyżek oliwy
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka miodu
- sól/pieprz
- 6 plasterków wędzonego boczku
- 3 ząbki czosnku
- 2 gałązki tymianku
- ½ szklanki daktyli
- garść migdałów

Plasterki wędzonego boczku ułóż na blaszce na papierze do pieczenia, przykryj je drugą warstwą papieru i przygnieć druga blaszką. Piecz w temp. 160 Stopni przez 30-40 minut. Upieczone chipsy osusz na ręczniku papierowym. Pomarańcze obierz nożem ze skóry i wykrój miąższ. Migdały posiekaj. Sok z połówki pomarańczy, połówki cytryny, musztardę i miód wymieszaj z oliwą na sos. Dopraw solą i pieprzem. Granat wydrąż z nasion (najlepiej pod wodą). Kurczaka zamarynuj w soku, skórce z pomarańczy, czosnku i tymianku. Smaż na rozgrzanej patelni, aż będzie rumiany z dwóch stron. Dopiecz piersi w piekarniku przez 8-12 minut a następnie pozostaw poza piekarnikiem 5-8 minut. Pokrój na plasterki. Daktyle posiekaj. Rukolę wymieszaj z sosem. Sałatkę serwuj z kurczakiem, owocami granatu, pomarańczą, migdałami, czerwonym pieprzem, daktylami i czipsami z boczku.

# NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

## Roladki schabowe z puree chrzanowym z Europy

- 4 kawałki schabu (grubość 3mm)
- 1 szklanka śliwek wędzonych
- 2 czerwone cebule
- 2 gałązki rozmarynu
- 5 łyżek musztardy
- 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina
- sól/pieprz
- 1kg ziemniaków
- ½ szklanki śmietany
- ½ kostki masła
- 2 łyżki tartego chrzanu
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki miodu
- ½ szklanki wody

Schab rozbij dokładnie za pomocą tłuczka. Posól i popieprz. Na patelni rozgrzej 2 łyżki oleju, dodaj pokrojoną w piórka cebulę, posiekane śliwki i rozmaryn, całość smaź, aż cebula zmięknie. Zalej czerwonym winem, dodaj miód i gotuj, aż wino odparuje, a na patelni zrobi się gęsta konfitura. Dopraw solą i pieprzem. Na środku każdego kotleta dodaj 2 łyżki konfitury i zawiń w roladkę. Roladki obsmaż na patelni z olejem z dodatkiem masła, aż będą rumiane. Następnie dodaj wodę i duś pod przykryciem, aż mięso zmięknie.

Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie. Odcedź, odparuj i rozgnieć na puree z dodatkiem śmietanki i masła. Możesz je przecisnąć przez sito, aby były aksamitne. Na koniec dodaj chrzan, wymieszaj i dopraw solą i pieprzem do smaku. Roladki podawaj z puree i ulubionymi dodatkami jak marynaty, kiszonki czy zielona sałatka.

# NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

## Tarta Tourtiere z Ameryki Północnej

- 1kg mielonej wieprzowiny
- ½ kg pure ziemniaczanego
- 2 marchewki
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżeczki mielonego kuminu
- 2 łyżeczki gałki muskatołowej
- 1 łyżeczka mielonych goździków
- 5 łyżek oleju
- 50gr masła
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 seler
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 jajka
- sól/pieprz
- 2 łyżeczki papryki słodkiej
- 2 łyżeczki czosnku granulowanego
- masło do smarowania formy

W garnku o grubym dnie przesmaż na oleju z dodatkiem masła posiekaną cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz wszystkie przyprawy. Dodaj pokrojone w drobną kostkę warzywa. Kiedy będą delikatnie przyrumienione, dodaj mięso. Na koniec dodaj koncentrat pomidorowy i dopraw farsz solą i pieprzem. Okrągłą formę do tarty wysmaruj masłem, wyłóż farsz i całość przykryj dokładnie puree ziemniaczanym. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 30-40 minut, aż puree delikatnie się przyrumieni.

# NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

## Kurczak Piri Piri z Afryki

- 4 ząbki czosnku
- 3 marynowane papryczki piri piri
- 2 czerwone cebule
- 50ml octu winnego
- 50ml oliwy
- 2 łyżeczki papryki słodkiej
- sól/pieprz
- pęczek kolendry
- 2 limonki
- 50ml wody
- 1 łyżka masła klarowanego
- 4 liście kaffiru
- 4 trybowane podudzia z kurczaka
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka żółta
- kilka gałązek świeżej bazylii

W rondelku zagotuj wodę, ocet, oliwę, papryczki, cebulę pokrojoną w piórka i czosnek. Dodaj sok z 1 limonki, kilka gałązek kolendry i bazylii oraz mieloną paprykę. Gotuj kilka minut i zblenduj wszystko na gładką masę. Dopraw solą i pieprzem.

Kurczaka umyj, osusz, posmaruj sosem i przesmaż na maśle klarowanym, aż będzie rumiany z dwóch stron. Kurczaka wymieszaj z resztą sosu i włóż do żaroodpornego naczynia razem z pokrojoną w kostkę papryką. Piecz 30 minut w piekarniku nagrzanym na 180 stopni. Serwuj z ryżem lub pieczywem.

# NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

## Panierowane polędwiczki z kurczaka – Korean Fried Chicken z Azji

- ½ kg polędwiczek z kurczaka
- 2 jajka
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka soli
- 2 szklanki mąki
- ¼ szklanki mąki ziemniaczanej
- woda
- 2 szklanki płatków kukurydzianych
- ½ szklanki mleka
- 1 ½ litra oleju rzepakowego

sos słodko-kwaśny:

- 5 łyżek miodu
- 1 szklanka soku z ananasa
- ½ szklanki przecieru pomidorowego
- 1 łyżka octu
- ½ szklanki wody
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 cebula
- 1 marchewka
- sól/pieprz
- 2 łyżki oleju rzepakowego

Kurczaka delikatnie rozgnieć za pomocą tłuczka. Posól i popieprz. W misce rozbij 2 jajka, dodaj mleko, przyprawy i dokładnie wymieszaj, dodaj 1 szklankę mąki i mąkę ziemniaczaną. Dokładnie wymieszaj na gładkie ciasto o konsystencji gęstej śmietany. Możesz dolać trochę wody. Do oddzielnej miseczki wysyp szklankę mąki. W oddzielnej misce wysyp płatki kukurydziane. W garnku rozgrzej olej rzepakowy. Polędwiczki obtocz w mące, następnie cieście, a na końcu dokładnie w płatkach. Smaż, aż będą rumiane.

Sos

W rondelku podgrzewaj miód aż będzie złoty. Dodaj sok ananasowy, przecier, ocet i gotuj 10 minut. Cebulę i marchewkę drobno posiekaj, przesmaż na oleju i dodaj do sosu. Mąkę ziemniaczaną wymieszaj z wodą i dolej do rondelka. Zagotuj całość mieszając. Dopraw solą i pieprzem.

# NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

## Zupa Pozole z Ameryki Południowej

- 3 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka kuminu
- 1 łyżka papryki
- 1 łyżeczka płatków chilli
- 1 puszka ciecioroki
- 1 puszka kukurydzy
- 4 pomidory
- 2 limonki
- 5 łyżek kwaśnej śmietany
- 1 awokado
- 1 szklanka nachos
- 1 grillowany kurczak
- ¼ główki kapusty
- sól/pieprz
- 2 litry bulionu drobiowego
- 3 łyżki oliwy
- 1 pęczek kolendry
- opcjonalnie 1 szklanka przecieru pomidorowego

W dużym garnku rozgrzej oliwę i dodaj pokrojoną w piórka cebulę oraz czosnek. Po chwili dodaj przyprawy i przyrumień. Kurczaka rozdrobnij, dodaj do garnka (korpus i kości możesz wykorzystać do przygotowania bulionu). Całość zalej bulionem. Po 10 minutach gotowania dodaj odlaną cieciorkę i kukurydzę. Gotuj kolejne 15 minut. W tym czasie obierz i pokrój awokado oraz skrop je limonką. Pomidora pokrój w kostkę. Zupę dopraw solą, pieprzem i opcjonalnie przecierem pomidorowym. Kapustę poszatkuj, posól i przyrumień na suchej patelni. Zupę podawaj z nachosami, kapustą, śmietaną, awokado, kolendrą i kawałkiem limonki.

PEWNE JEST JEDNO - POLSKIE MIĘSO

# NAJLEPSZE W KUCHNIACH ŚWIATA

## O Związku Polskie Mięso

**Związek Polskie Mięso** to organizacja branżowa reprezentująca interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych. Członek European Livestock and Meat Trades Union.

## Kontakt dla mediów

**Maria Majcherek**

[m.majcherek@partnersi.com.pl](mailto:m.majcherek@partnersi.com.pl)

+48 505 407 444