Tatar wołowy z grzybami marynowanymi, musztardą domową, szalotką i serem bursztyn 10 p

Wołowina zrazowa 400g
Sól
Kurka marynowana 100 g
Gorczyca 50 g
Ocet jabłkowy 75 g
Cukier 75 g
Sok jabłkowy mętny 150 g
Szalotka 80 g
Bursztyn 100 g
Olej lniany 200 ml

1. Mięso pokroić na mniejsze elementy mieszczące się w maszynce do mielenia
2. Wymieszać z 2% soli w stosunku do masy mięsa
3. kurki odsączyć z zalewy
4. sok jabłkowy zredukować na dużym ogniu o 50 %
5. dodać cukier, ocet jabłkowy i zagotować ponownie
6. zalać odważone ziarna gorczycy
7. odstawić do wystudzenia
8. bursztyn zmiksować w termomixie
9. wymieszać z olejem lnianym
10. szalotkę pokroić w drobna kostkę

Podpłomyk z wątróbkami gęsimi po siewiersku i sałatką z ziół 10 p

Podpłomyk:

Mąka pszenna 230 g
Woda 150 ml
Sól 2 g
Oliwa 10 ml

1. **W misce łączymy mąkę, sól, oliwę**
2. **Wodę podgrzewamy i zaparzamy mąkę**
3. **Wyrabiamy ciasto.**
4. **Dzielimy na 8 części i rozwałkowujemy na cienkie placki.**
5. **Wypiekamy na suchej patelni lub na szamocie w piecu do pizzy**

Sałatka ziołowa:

Kolendra 1/4 doniczka
Bazylia tajska 1/4 doniczka
Koperek 50 g
Pietruszka 50 g
Szczypiorek 50 g
Cytryna 1/4 szt
Sól, pieprz
Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia

1. **Wszystkie zioła rwiemy**
2. **Doprawiamy solą, pieprzem, olejem rzepakowym**

Wątróbki gęsie po siewiersku:

Wątróbki gęsie 500 g
Cebula 100 g
Sól
Tłuszcz gęsi 100g
Mleko 500 ml

1.Wątróbki gęsie oczyścić i włożyć do mleka na 2-3 h
2.Wątróbkę osuszamy, rozgrzewamy tłuszcz gęsi i obsmażamy wątrobę
3.Dodajemy cebulę pokrojoną w piórka
4.Przed podaniem doprawić solą

Podpłomyk z wątróbkami gęsimi po siewiersku i sałatką z ziół 10 p

Krem bryndzowy:

Bryndza 100 g
Kwaśna śmietana 200 g
Sól

Kiełbasa z suma w buchcie bolęcińskiej 10 p

Kiełbasa z suma z karmelizowaną cebulą:

Filet z suma afrykańskiego 800 kg
Słonina 100 g
Cebula biała 3 szt
Olej 20 ml
Gałka muszkatołowa
Cukier 30 g
Sól 2 %
pieprz
Anyż 1 gwiazdka

1.Z cukru przygotować karmel, wrzucić pokrojoną w drobną kostkę cebulę i anyż
2.Wystudzić, wyciągnąć anyż i dodać do zmielonego suma
3.Suma oczyścić z skóry, ości. Pozostawić samo mięso
4.Pokroić rybę na wąskie paski
5.Zmielić razem z słoniną na drobnych oczkach
6.doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową
7.Wymieszać masę dokładnie
8.Przełożyć do worka cukierniczego
9.Usunąć nadmiar powietrza
10.Wyciskać farsz na folię spożywczą o długości 50 cm
11.Zwinąć masę w balotynę
12.Umieścić kiełbasę na blasze perforowanej i włożyć do pieca na pieczenie z parowaniem 70 st. C 15 min
13.Kiełbasę wystudzić
14.Obsmażyć przed wydaniem

Buchta Bolęcińska:
Mąka pszenna 0,5 kg
Drożdże świeże 0,05kg
Mleko 0,25 l
Masło 0,070kg + 10 g na smarowanie
Żółtka 3 szt.
Cukier 0,100 kg
Sól

Kiełbasa z suma w buchcie bolęcińskiej 10 p

Kruszonka

Mąka pszenna 0,095 kg
Masło 0,060 kg
Cukier 0,100 kg
Żółtko 1 szt.

1.Mąkę przesiać
2.Przygotować zaczyn z 100 ml mleka 50 g drożdży, łyżki cukru i 50 g mąki
3.Wymieszać, przykryć i odstawić do wyrośnięcia
4.Żółtka utrzeć z cukrem pozostałym
5.Pozostałą mąkę łączymy z mlekiem, szczyptą soli, żółtkami z cukrem i wyrośniętym zaczynem
6.Całość wyrabiamy aż zacznie odchodzić od rąk
7.Dodać masło rozpuszczone i wyrobić ponownie
8.Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na ok 20 min
9.Przygotować kruszonkę łącząc i rozcierając składniki
10.Formy wysmarować masłem i przełożyć ciasto
11.Górę przesmarować białkiem i odstawić do wyrośnięcia na kolejne 15 min
12.Po wyrośnięciu ułożyć na górze posypkę
13.Piec całość 175 st. C 40 -45 min

Kapusta kiszona:

Kapusta kiszona 400 g
Koncentrat pomidorowy 50 g
Olej rzepakowy
Sól, pieprz

1.Na oleju przesmażyć koncentrat pomidorowy
2.Dodać kapustę kiszoną posiekaną
3.Przesmażyć razem
4.Doprawić do smaku solą oraz pieprzem

Jabłka prażone na ruchańcach z serem Lazur i sosem z miodu pitnego oraz palonego masła

Jabłka prażone:

Jabłko prażone MC 300 g
Sok z cytryny
Cukier 20 g

1.Z cukru wyprowadzamy karmel
2.Jabłka prażone wrzucamy i nie mieszamy a jedynie potrząsamy garnkiem
3.Gdy jabłka puszczą wodę i cały karmel się rozpuści, doprawiamy sokiem z cytryny

Ruchańce 30 szt:

Mąka pszenna 0,9 kg
Drożdże instant 14 g
Cukier puder 80 g
Masło 80 g
Mleko 0,6 l
Jaja 4 szt.
Olej rzepakowy

1.Do miski wsypujemy mąkę, cukier puder oraz drożdże
2.Dodajemy żółtka, mleko i rozpuszczone masło (hak miesiarka)
3.Białka ubijamy na sztywno i wprowadzamy do masy
4.Odstawiamy na 20 min
5.Łyżkę moczymy w gorącej wodzie
6.Odbieramy ciasto i smażymy na rozgrzanym tłuszczu

Sos z miodu pitnego i palonego masła:

Cukier 40 g
Żółtko 200 g
Śmietanka 400 g
Mleko 40 g
Półtorak 900 ml zredukowane do 360
Masło 200 g

1. **Masło grzejemy do osiągnięcia buerre noisette**
2. **Miód pitny redukujemy do 360 ml**
3. **Masło, miód zredukowany, śmietanę i masło łączymy razem**
4. **Żółtka ucieramy z cukrem na białą masę**
5. **Płyny zagotowujemy i zaparzamy żółtka cały czas ubijając w miesiarce planetarnej**

Herbata grzybowa czyli polewka grzybowa po kaszubsku w nowej wersji (vegan) 12 l

Bulion grzybowy:

podgrzybek mrożony kostka 0,9 kg
borowik mrożony 0,8 kg
podgrzybek suszony 0,200kg
marchew 0,450 kg
pietruszka korzeń 0,300 kg
seler naciowy 1 szt
cebula 0,500 kg
czosnek 4 ząbki
tymianek 0,25 doniczka
woda 1l
sól, liść laurowy, ziele angielskie

1. grzyby mrożone pozostawić do rozmrożenia
2. suszone grzyby namoczyć
3. marchew, pietruszkę, seler obrać przekroić na mniejsze elementy
4. połączyć z grzybami, zlać wodą, dodać czosnek rozgnieciony, tymianek, liść laurowy i ziele angielskie
5. gotować ok 1 h do osiągniecia intensywnego aromatu
6. usunąć warzywa z wywaru, i przelać płyn przez sito odciskając jak najbardziej grzyby
7. doprawić solą
8 Przed wydaniem zalewamy zioła

Garnisz do filiżanki 10 p
Smietanka wegańska 100 ml

Chrust z ziemniaka

Ziemniak 100 g
Tymianek 20 g
Olej do głębokiego smażenia
1.Ziemniaka pokroić na spilarizerze lub mandolinie w cienkie jullienne
2.Wypłukać ze skrobi i osuszyć
3.Usmażyć na złoto 160 st. C
4.Odsączyć
5.Pokruszyć
6.Wymieszać z listkami tymianku