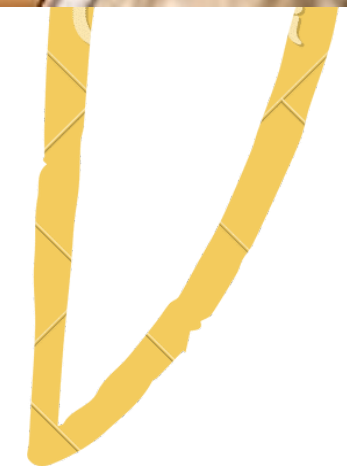




PRACOWNIA SMAKU

# Portugalia u Joli Kleser

E-BOOK



Portugali u Joli Kleser

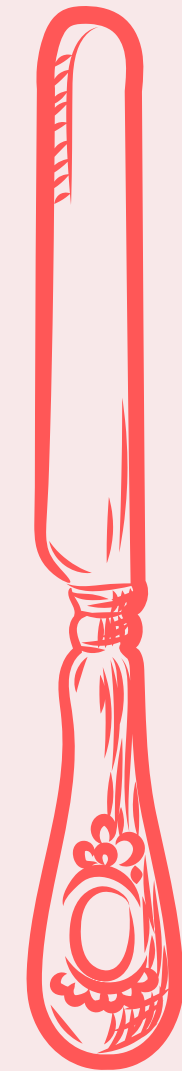
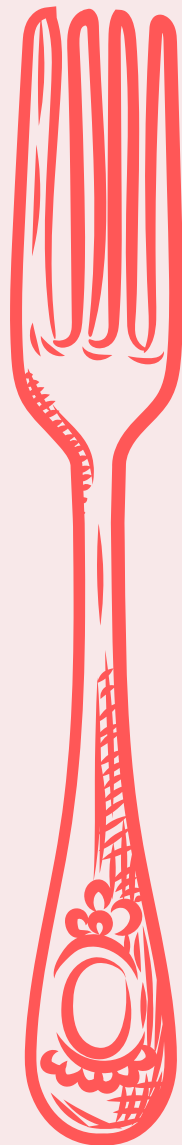
# SPIS TREŚCI



CIASTECZKA PASTÉIS Z SOLONYM DORSZEM  
BACALHAU

CATAPLANA Z CHOURICO, DORSZEM I  
OWOCAMI MORZA

PASTEIS DE NATA



## CIASTECZKA PASTÉIS Z SOLONYM DORSZEM BACALHAU

### Składniki ;

- Na ok 18 ciasteczek:
- oliwa extra virgin do smażenia
- 1 listek laurowy
- 2 ząbki czosnku, zmiążdżone
- ½ czerwonego chili
- 300g solonego bacalhau
- 400g mącznych ziemniaków
- 1 cebula, posiekana
- garść bułki tartej
- 2 jaja
- pęczek pietruszki, posiekany
- olej do smażenia
- cytryna, do skropienia
- płatki soli i biały pieprz





## CIASTEczKA PASTÉIS Z SOŁONYM DORSZEM BACALHAU

### Przygotowanie

Bacalhau namocz 2 dni wcześniej w zimnej wodzie. Przed rozpoczęciem gotowania przepłucz go czystą wodą, przełóż do garnka, zalej pół/pół mlekiem z wodą i podgotuj ok 5 minut – dzięki temu krokieciki nie będą za słone.

Ziemniaki ugotuj, odparuj, obierz ze skóry i przeciśnij przez praskę..

# CIASTECZKA PASTÉIS Z SOLONYM DORSZEM BACALHAU

## Przygotowanie

W patelni rozgrzej oliwę z 1 ząbkiem czosnku, chili i liściem laurowym do ok 85 stopni, aż w oleju pokażą się delikatne bąbelki. Nie doprowadzaj do wrzenia. Zdejmij z ognia, odczekaj chwilę. Dodaj bacalhau i trzymaj w oleju, aż nadmiar wody odparuje, a ryba dojdzie i zacznie się rozchodzić na płaty. Wyjmij na talerz i podziel rybę na małe kawałki.

Na patelni rozgrzej znów oliwę, wrzuć cebulę i pozostały ząbek czosnku i podsmażaj na średnim ogniu ok 5 minut, aż cebula i czosnek się skarmelizują.

W misce połącz kawałki ryby, ziemniaki, przesmażoną cebulę z czosnkiem, sok z ½ cytryny do smaku, jajka, bułkę, pietruszkę oraz pieprz do smaku, stopniowo dodawaj sól. Wymieszaj masę i formuj ciasteczka: tradycyjny kształt to krokieciki formowane dwoma łyżkami, ale mogą to też być kulki. Ułóż na blasze wyłożonej papierem i wstaw do lodówki na ok 30 minut.





## CIASTECZKA PASTÉIS Z SOŁONYM DORSZEM BACALHAU

### Przygotowanie

W garnku o grubym dnie rozgrzej olej do 2/3 jego wysokości. Gdy olej jest już bardzo gorący, partiami wrzucaj ciasteczka i smaż 2-3 minuty na złoty kolor. Nie smaż więcej niż kilka sztuk naraz, gdyż temperatura oleju spadnie za mocno i krokiety zamiast się smażyć, zaczną się dusić. Podawaj od razu, najlepiej z cytryną i pietruszką.

## CATAPLANA Z CHOURICO, DORSZEM I OWOCAMI MORŻA



### Składniki ;

- kilka dużych ziemniaków
- 4 łyżki oliwy
- 2 małe cebule, posiekane w piórka
- 2 ząbki czosnku, rozgniecione
- chilli w płatkach lub świeże (opcjonalnie)
- 150g kiełbasy chouriço, bez skóry i posiekanej
- 2 duże pomidory, posiekane
- 100ml białego wina
- 500g dorsza, pociętego w kilkucentymetrowe kawałki
- 20 dużych małży, umytych i namoczonych w zimnej wodzie
- 10-12 świeżych krewetek, obranych lub nie – jak lubisz
- ok 10 świeżych kalmarów baby, macki i tuby osobno
- pęczek pietruszki, posiekany
- cytryna, do serwowania
- sól i pieprz do smaku
- na salsa verde:
- pęczek kolendry lub pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 100ml oliwy
- sól, pieprz, sok z ½ cytryny



# CATAPLANA Z CHOURICO, DORSZEM I OWOCAMI MORZA

## Przygotowanie

Ziemniaki obierz, pokrój w grube plastry.

Ugotuj w osolonej wodzie przez 8-10 minut, aż lekko zmiękną, ale nie będą się rozpadać. Przecedź, odstaw.

Rozgrzej oliwę w cataplaniu. Dodaj cebulę

i duś, aż będzie miękka i szklista, dopraw solą i pieprzem. Dodaj czosnek oraz posiekane łodyżki pietruszki, podsmaż. Dodaj chouriço i podsmaż, aż jego brzegi będą zrumienione. Jeśli lubisz ostry smak, dodaj

też posiekane świeże chilli lub szczyptę płatków. Wlej wino i odparuj go trochę. Dodaj teraz pomidory i duś 1-2 minuty. Jeśli potrzeba, dodaj

trochę wody. Gdy na dnie cataplany wytworzy się już sos, rozłóż na pomidorach kawałki ryby, potem plastry ziemniaków, na nich mule,

krewetki, kalmary. Przykryj i duś ok 10 minut. Otwórz pokrywę: jeśli ryba się rozpada, a krewetki zmieniły kolor, cataplana jest gotowa.

Wyjmij te małże, które się nie otworzyły. Dopraw, posyp pietruszką, skrop cytryną i serwuj od razu, polewając opcjonalnie zieloną salsą.

Aby przygotować salsę, zblenduj wszystkie składniki na gładko.



## PASTEIS DE NATA

### Składniki ;

- Na 12 sztuk:
- 1 arkusz maślanego ciasta francuskiego
- rozpuszczone masło, do wysmarowania formy
- cukier i cynamon, do obsypania
- na krem:
- 250ml mleka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 3 żółtka
- na syrop cukrowy:
- 1/3 szklanki wody
- 1/2 szklanki cukru
- 1 laska cynamonu
- kilka pasków zesty z cytryny





## PASTEIS DE NATA



Wysmaruj formę na 12 muffinów masłem.

Z ciasta wytnij foremką okręgi i wyłóż

nimi formę na muffiny, dociskając je i rozkładając palcami. Wstaw do lodówki na czas przygotowywania kremu.

Przygotuj syrop cukrowy: w rondelku cukier zalej wodą, dodaj laskę cynamonu i zest, rozpuszczaj na małym ogniu i podgrzewaj, aż stanie się lekko karmelowy. Odstaw z ognia, wyjmij zest i cynamon.

Podgrzej w rondlu 200ml mleka, ale nie zagotowuj.

W miseczce wymieszaj pozostałe mleko z mąką. Zalej ją ciepłym mlekiem, mieszając energicznie, by nie zrobiły się grudy i przelej z powrotem do rondla. Dodaj syrop cukrowy i podgrzewaj całość na małym ogniu, aż krem osiągnie konsystencję gęstej śmietany. Dodaj żółtka, wymieszaj energicznie.

Wypełnij kremem przygotowane foremki, do 2/3 wysokości (masa jeszcze podrośnie) i wstaw na górny poziom nagrzanego do maksymalnej temperatury piekarnika. Piecz ok 9-13 minut, aż góra pasteis będzie ciemnozłota.

Pozostaw chwilę do ostygnięcia, po chwili wyjmij na kratkę. Nie martw się, jeśli masa po potrząśnięciu ciągle jest lekko ruchoma – to pożądany efekt. Po przestudzeniu posyp cukrem i cynamonem i serwuj.

# Smacznego życzy Jola Kleser

FACEBOOK

[www.pracowniasmaku.com.pl](http://www.pracowniasmaku.com.pl)



INSTAGRAM

[.pracownia\\_smaku\\_jolanta\\_kleser](https://www.instagram.com/.pracownia_smaku_jolanta_kleser)

