



Święta Wielkanocne łączą domowników i przyjaciół – ale również współpracowników. Szczególnie tych, którzy na co dzień rozmawiają o zlewach, bateriach i funkcjonalnych dodatkach kuchennych. Tak właśnie jest w łódzkiej firmie Deante, która hołduje zasadzie, że święta najlepiej spędza się z brzuchem pełnym łakoci, przyrządzonych zgodnie z podpowiedzią koleżanki z pracy.

Jak kreatywnie wykorzystać *open space* w firmie, która żyje kuchnią? Oczywiście wymieniając się przepisami! Kuchnia, która stanowi serce rodzinnego domu (i centralne miejsce najlepszych imprez), to pomieszczenie o którym w firmie Deante dużo się rozmawia. To tu krzyżują się drogi domowników i to w niej powstają najwspanialsze przysmaki kulinarne. Nie powinna zasługiwać na uznanie wyłącznie za stronę wizualną, ale również za funkcjonalność, przestrzenność i walory ekonomiczne. Jej układ, praktyczność i aranżacja może wpływać na samopoczucie domowników oraz umacniać więzi podczas wspólnego gotowania. Jednakże kuchnia powinna przede wszystkim inspirować do tworzenia nowych, niepowtarzalnych potraw, które zaskoczą gości, zaspokajając nawet najbardziej wybredne podniebienia. Z myślą o tych, którzy kochają gotować, eksperci firmy Deante przygotowali kilka swoich ulubionych kulinarnych propozycji, życząc wszystkim inspirujących świąt!

KURKA W JAJKU – czyli jajka nadziewane farszem grzybowo-cebulowym

Do przygotowania dania potrzebne będą: jajka, kurki, cebula oraz przyprawy do smaku.

Sposób przyrządzenia nie należy do skomplikowanych. Jajka gotujemy na twardo, po ostygnięciu przekrawamy na pół i wyciągamy żółtka. W ich miejsce nakładamy farsz – podsmażone kurki z dużą ilością słodkiej cebulki. Ważne, by cebula tylko się zeszkliła i była słodka. Jeśli jesienią przygotowaliśmy sobie porcje kurek, wystarczy je tylko odmrozić i podsmażyć, żeby były ciepłe. Posypujemy solą i pieprzem do smaku, zaś całość dekorujemy pietruszką.

WIOSENNY KRĘCIOŁ – czyli roladki wołowe pachnące jałowcem

Do ich przyrządzenia potrzebujemy: 4 płaty mięsa wołowego na roladki, 1 marchewkę, dużą cebulę, śliwki suszone bez pestek, cienkie pętko kiełbasy jałowcowej oraz musztardę lub krem gorczycowy.

Plastry mięsa należy dobrze rozbić na cienkie płaty. Posolić i obsypać pieprzem z obu stron. Z jednej strony posmarować mięso jedną łyżeczką musztardy bądź kremu gorczycowego z miodem. Cebulę obrać, przekroić na połowę następnie odkroić 4 plasterki. Marchewkę obrać i ugotować na pół miękko, ostudzić. Kiełbasę obrać z jelita, odkroić z całości ok 10 cm i przekroić wzdłuż na 4 części. Na przygotowany plaster mięsa ułożyć: plasterki cebuli, 2-3 suszone śliwki, 1/4 kiełbaski, 1/4 marchewki. Zawinąć mięso tworząc roladkę. Przebić wykałaczkami lub obwinąć nitką.

Na silnie rozgrzany tłuszcz (smalec lub olej) kłaść roladki tak aby koniec zawiniętego brzegu mięsa najpierw został obsmażony. Roladki smażyć w ten sposób aby z wszystkich stron były przyrumienione (ok 1/2 h). Po pół godzinie

podlać wodą wkładając do garnka także 2 duże liście laurowe oraz 4 ziarna jałowca (lekko rozgniecione). Dusić do miękkości ok 40 minut, podlewać w razie potrzeby wodą. Pod koniec duszenia (ok 10min) dodać pokrojoną na pióra cebulę. Roladki podawać gorące z ziemniakami i surówką.

SALATKA Z LEKKIM SERCEM – czyli lżejsza, zdrowsza wersja znanej wszystkim sałatki ziemniaczanej z selerem

Do przygotowania 4 porcji przygotuj: 1 pora, słoik selera, puszkę groszku, puszkę kukurydzy, duży jogurt naturalny i 10 średnich ziemniaków, słoik cebulek marynowanych, czosnku marynowanego, szczypiorek, przyprawy i łyżeczkę majonezu.

Sposób przyrządzenia nie różni się mocno od tradycyjnego, otóż ziemniaki należy umyć i ugotować w mundurkach – wystudzić, a następnie pokroić w kostkę lub półplasterki. Por pokroić w krążki, posolić, po 10 minutach wycisnąć nadmiar soku. Czosnek pokroić w cienkie plasterki. Warzywa z puszek odsączyć z zalewy. Jogurt połączyć z majonezem i całością sałatki. Posypać zieleniną. Ta lżejsza wersja sałatki z pewnością zaspokozi zagorzałych tradycjonalistów, jak i osoby dbające o linię.

JAK ŚLIWKA W ŚWIĘTA – czyli uwielbiane przez wszystkich śliwki w czekoladzie

Do przyrządzenia biszkoptu kakaowego potrzebne będą: 4 jaja, 0,5 szklanki cukru, 0,5 szklanki mąki pszennej, 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej, szczypta proszku do pieczenia oraz 3 łyżki kakao.

Masa ciasta: 2 szklanki mleka, szklankę cukru, 2 łyżeczki cukru waniliowego, 4 żółtka, 5 łyżek budyniu śmietankowego, 1 kostka masła oraz 1 łyżka wódki.

Budyń trzeba rozmieszać w 0,5 szklance mleka. Ugotować na pozostałym mleku. Ostudzić. Następnie dodać cukier, cukier waniliowy. Jajka sparzyć gorącą wodą. Oddzielić. Dodać same żółtka. Zmiksować, na koniec dodać posiekane masło oraz wódkę. Śliwki namoczyć na 8 godzin w wodce. Po 8 godzinach śliwki odsączyć i pokroić w paski. Na biszkopt wyłożyć masę, następnie pokrojone śliwki. 2 tabliczki czekolady oraz masło roztopić w kąpieli wodnej. Śmietanę ubić i dodać do ostudzonej czekolady. Tak przygotowaną polewą zalać śliwki. Ciasto wstawić do lodówki na kilka godzin.

Samych pyszności i smakowitych świąt życzy zespół Deante!



newss.pl

Kuchnia łączy. Przepis na udane święta z Deante

Deante Sp. J. www.deante.pl

[więcej informacji z firmy Deante \(PRESS BOX\)](#)