

## Sałatka nicejska

**Składniki dla 4 osób:** główka sałaty, 2 żółte papryki, 2 łodygi selera naciowego, 2 pomidory, 2 ugotowane na twardo jajka, 4 filety anchois, 1 mała puszka tuńczyka (50 g), 10-12 czarnych oliwek, ½ pęczka listków pietruszki, 2-3 gałązki bazylii, 5-6 łyżek oliwy z oliwek, 2 łyżki octu winnego, sól, pieprz.

**Przygotowanie:** umyć sałatę, osuszyć, porwać na kawałki. Paprykę umyć, oczyścić z pestek i pokroić. Seler naciowy umyć i pokroić na kawałki długości 3 cm. Umyć i pokroić pomidory. Jajka przekroić na połówki. Włożyć wszystkie składniki do salaterki po kolei. Następnie dodać filety anchois i tuńczyka razem z zalewą z oliwy. Na wierzch dodać oliwki. Pietruszkę i bazylię posiekać i posypać sałatkę. Do oliwy z oliwek dodać ocet winny, sól i pieprz, wymieszać i polać sałatę sosem przed podaniem.

## Karczochy w sosie winegret

**Składniki dla 4 osób:** 1-2 duże lub 4 małe karczochy, 2 jajka, 1 pęczek szczypiorku, 1 łyżeczka ostrej musztardy, 2 łyżki stołowe octu winnego, 6 łyżek stołowych oliwy z oliwek, sól, pieprz.

**Przygotowanie:** W dużym garnku zagotować osoloną wodę. Usunąć łodygi karczochów razem z twardymi włóknami sięgającymi do łusek. Gotować karczochy do miękkości, około 35 minut. Ugotować jajka na twardo, obrać i pokroić w kostkę. Szczypiorek umyć i pokroić. W małej miseczce wymieszać musztardę, ocet, oliwę, sól i pieprz. Dodać pokrojone w kostkę jajko i posiekany szczypiorek, wymieszać z sosem. Ugotowane karczochy wyjąć z wody i ostudzić. Zanurzać karczochy, liść po liściu w sosie. Oddzielić miękką podstawę od liści, skropić sosem i podawać.

## **Zupa krem z warzyw**

**Składniki dla 4 osób:** 1 średnia cebula, 500 g marchewki, 500 g kartofli, 2 łyżki stołowe masła, 1 litr bulionu warzywnego, ½ pęczka pietruszki, sól, świeżo mielony pieprz, 1 łyżka stołowa miodu, szczypta mielonego imbiru, 4 łyżki stołowe śmietany.

**Przygotowanie:** Obrać i pokroić cebulę, marchewkę obrać, umyć i pokroić. Kartofle obrać i pokroić w kostkę. W garnku roztopić masło, dodać warzywa i podsmażyć przez 5 minut. Dodać bulion warzywny i zagotować. Umyć pietruszkę, wysuszyć, posiekać i dodać do zupy. Doprawić solą, pieprzem, miodem i imbirem. Gotować zupę częściowo przykrytą gotować na małym ogniu przez 20 minut. Zmiksować i po zmiksowaniu gotować jeszcze przez chwilę. Wlać na talerze, można dodać śmietanę.

## **Bouillabaisse – francuska zupa rybna**

**Składniki dla 4 osób:** 1 kg mrożonej śródziemnomorskiej ryby, 1 cebula, 4 ugotowane kartofle, 4 duże pomidory, 4 łyżki stołowe oliwy z oliwek, 4 ząbki czosnku, ½ pęczka pietruszki, 4 listki laurowe, 4 paczuszki szafranu (ok. 125 mg), sól, pieprz, 1 litr wody, 8 małych kromek białego pieczywa.

**Przygotowanie:** odmrozić rybę, Dokładnie umyć, w razie potrzeby wypatroszyć, odciąć łeb, ogon i płetwy. Pokroić rybę w większe kawałki. Cebulę obrać i drobno posiekać. Ugotowane kartofle obrać i pokroić w plastry. W dużym garnku rozgrzać oliwę i zrumienić cebulę na dużym ogniu. Dodać pomidory. Obrać czosnek i dodać przeciśnięty przez praskę. Dodać przyprawy i kartofle, zmniejszyć ogień. Podczas gdy warzywa się gotują, w drugim garnku zagotować wodę. Rybę po 10 minutach włożyć do garnka z warzywami i zostawić aby przeszły smakiem i zalać gotującą się wodą. Nastawić temperaturę na najwyższą i gotować zupę 15-20 minut. W międzyczasie z pieczywa zrobić grzanki bez tłuszczu. Po upływie czasu gotowania ryby ostrożnie wyjąć z zupy i położyć na podgrzany talerz. Kartofle ułożyć wokół ryby, a grzanki włożyć do wazy i zalać wywarem. Rybę podajemy na płaskim talerzu, aby łatwiej było wyjąć ości i później rybą należy przełożyć do głębokiego talerza, dodać

kartofle i zalać zupą z grzankami. Podawać z ostrym sosem pieprzowym i wytrawnym winem.

## Quiche

### Składniki dla 6 osób:

**ciasto:** 125 g miękkiego masła, 200 g mąki, 3 łyżki stołowe zimnej wody, sól, pieprz, 1 łyżka stołowa startego żółtego sera Ementaler, 1 ząbek czosnku.

**farsz:** 500 g gotowanej szynki, pokrojonej w plasterki grubości około ½ cm, 100 g łagodnej surowej szynki, 3-4 cebule, świeże zioła w zależności od pory roku, 3 ząbki czosnku, 8 jajek, sól, pieprz, 200 g startego żółtego sera Ementaler, 200 g śmietany.

**Przygotowanie:** w misce wymieszać miękkie masło z mąką. Dodać zimnej wody, sól, pieprz i starty ser. Do ciasta dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Ciasto włożyć do lodówki na godzinę. Szynk pokroić w kostkę, cebulę obrać i drobno pokroić, zioła posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę. Cebulę, szynkę, zioła i czosnek włożyć do miski i wymieszać. Do drugiej miski rozbić jajka, dodać sól, pieprz i starty ser, wymieszać. Dodać śmietanę. Rozwałkować ciasto i wyłożyć nim formę. Wysoko wyłożyć brzegi formy. Ciasto podpiec na środkowej półce w piekarniku przez 10 minut w temperaturze 200°C. Na podpieczone ciasto wyłożyć farsz i połączyć masą z jajek, ser i śmietany. Ponownie wstawić do piekarnika na środkową półkę i w temperaturze 250°C piec przez godzinę. Podawać gorące.

## Naleśniki bretońskie

**Składniki na 18 cienutkich naleśników:** 250 g mąki gryczanej, 2 jajka, sól, ½ l pełnotłustego mleka, 1 kawałek słoniny lub 1 łyżka stołowa masła.

**Przygotowanie:** mąkę wymieszać z jajkami i solą. Dodać mleko. W razie potrzeby dodać wodę, aby uzyskać odpowiednią konsystencję ciasta. Ilość wody dopasowuje się do wielkości jajek. Rozgrzać patelnię i rozpuścić słoninę lub masło. Nałożyć na

patelnię cienkie warstwy ciasta, obrócić. Przełożyć na talerz i podawać gorące. W Bretanii podaje się je z masłem lub tłustym mlekiem. Pije Siudo nich cydr. Warianty: Naleśniki można podawać ze słodkim lub słonym farszem: pieczarkami, krabami, owocami, marmoladą.

## **Ratatouille**

**Składniki dla 6 osób:** 3 średnie bakłażany, 3 duże mięsiste pomidory, 3 cukinie, 3 papryki, 0,1 l oliwy, sól, pieprz, 2 ząbki czosnku, 1 liść laurowy, 2 gałązki tymianku, 2-3 gałązki pietruszki.

**Przygotowanie:** Bakłażana pokroić w plastry, pomidory sparzyć, obrać i pokroić w drobną kostkę. Cukinię pokroić w plastry. Paprykę pokroić w średniej wielkości kawałki. Warzywa włożyć do garnka do duszeni, połać oliwą, dodać sól i pieprz. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, liść laurowy. Świeży tymianek i pietruszkę ułożyć w bukiet (patrz przepis na Kurczaka w winie) i położyć na wierzchu. Wlać 1-2 filiżanki zimnej wody. Przykryć i zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować przez 1 ½ godziny. Podawać gorące lub zimne.

## **Zapiekanka serowo - ziemniaczana**

**Składniki:** 1 kg ziemniaków, sól, pieprz, szczypta mielonej gałki muszkatołowej, 1 ząbek czosnku, 3-4 łyżki stołowe masła, 100 g sera żółtego Gruyere, 2 jajka, ½ l mleka.

**Przygotowanie:** Kartofle obrać, wytrzeć ręcznikiem papierowym, nie myć. Pokroić w plastry. Sól, pierz i gałkę muszkatołową w zależności od smaku wymieszać. Pokroić czosnek. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i czosnkiem, ułożyć kartofle. Posypać serem. Wymieszać jajka z mlekiem i połać kartofle. Kartofle nie powinny być pokryte do samego wierzchu masą z jajek i mleka. Położyć kilka kawałków masła na wierzchu. Rozgrzać piekarnik do 200°C. Wstawić do piekarnika na 45 minut.

## **Dodatki**

### **Prowansalskie grilowane pomidory**

**Składniki:** 8 średnich pomidorów, 1 pęczek pietruszki, 2 ząbki czosnku, 3-4 łyżki stołowe bułki tartej, pieprz, sól.

**Przygotowanie:** umyć pomidory i przekroić w poprzek na pół. Wyciąć środki. Pietruszkę umyć i posiekać. Czosnek przecisnąć przez praskę. Wymieszać czosnek z pietruszką, dodać bułkę tartą i dobrze wymieszać. Dodać sól i pieprz.

## **Dania główne**

### **Kurczak w czerwonym winie**

**Składniki dla 4 osób:** 2 małe kurczaki po około 800 g, 6-8 małych cebul, 100 g wędzonej słoniny, 4 łyżki stołowe masła, 1 płaska łyżka stołowa mąki, 2 szalotki, ½ l dobrego czerwonego wina, najlepiej burgundzkiego, 2 kieliszki koniaku, 2-3 gałązki pietruszki, 1 gałązka tymianku, 1 liść laurowy, szczypta mielonej gałki muszkatołowej, sól, pieprz, 150 g pieczarek.

**Przygotowanie:** Kurczaki podzielić na porcje. Małe cebule tylko obrać, duże cebule obrać i pokroić na ćwiartki. Słoninę pokroić w kostkę. 3 łyżki stołowe masła razem z cebulą i słoniną podsmażyć w garnku do duszenia, aż się zeszkłą. Wyjąć słoninę i cebulę, odstawić. Na tłuszczu podsmażyć części kurczaka. Posiekać szalotki i dołożyć do kurczaka i dusić. Dodać wino i koniak. Z pietruszki, tymianku i liścia laurowego zrobić pęczek ziół – składa się ze świeżych ziół, związanych specjalną nicią kuchenną, tak aby miał postać bukietu, a koniec nici przewiesić przez brzeg garnka. Dodać pęczek ziół, gałkę muszkatołową, sól i pierz. Przykryć i gotować na średnim ogniu przez 30 minut. W tym czasie w drugim garnku podsmażyć na maśle pieczarki. Gdy kurczak jest już uduszony, wyjąć go z garnka i odstawić w ciepłe miejsce. Wyjąć

ziola. Przepędzić sos przez sitko. Do sosu dodać pieczarki, cebulę i słoninę. Podgrzać. Kurczaka polać sosem. Podawać gorące.

### **Danie jednogarnkowe z białą fasolą**

**Składniki dla 4 osób:** 500 g suszonej białej fasoli, 3-4 średnia cebule, 5-6 goździków, 100 g słoniny, 6 ząbków czosnku, 2 gałązki pietruszki, 1 gałązka tymianku, 2 liście laurowe, sól, 250 g kiełbasy czosnkowej, 450 g łopatki baraniej, 350 g polędwicy wieprzowej, 100 g boczku, 4 łyżki stołowe smalcu gęsiego, pieprz, 3 mięsiste pomidory, 2-3 łyżki stołowe bułki tartej.

**Przygotowanie:** Namoczyć fasolę w zimnej wodzie i zostawić na około 12 godzin. Następnego dnia obrać 1 cebulę i naszpikować goździkami. Słoninę zblanszować we wrzącej wodzie. Obrać 3 ząbki czosnku, pietruszkę, tymianek i liść laurowy związać w pęczek. Fasolę razem z wodą, w której się moczyła przełożyć do garnka, dodać sól, naszpikowaną cebulę, słoninę, pęczek ziół i 3 ząbki czosnku. Gotować przez godzinę. Dołożyć kiełbasę i gotować dalsze 30 minut. Usunąć kości z łopatki baraniej i polędwicy wieprzowej. Mięso pokroić w większą kostkę. Boczek pokroić w kostkę. Pozostałą cebulę pokroić. W drugim garnku podsmażyć mięso na połowie smalcu. Gdy mięso się zrumieni dodać cebulę. Dodać resztę czosnku przeciśniętego przez praskę i pieprz. Dodać liść laurowy. Zalać wywarem z fasoli, tak by pokrył mięso. Sparzyć pomidory, obrać i pokroić w kostkę. Dodać do mięsa. Gotować pod przykryciem przez 2 godziny. Fasolę po ugotowaniu odsączyć. Wyłożyć naczynie żaroodporne ugotowaną słoniną. Wyłożyć połowę fasoli, na nią położyć plastry mięsa. Kiełbasę pokrojoną w grube plastry wymieszać z resztą fasoli i wyłożyć na mięso. Posypać bułką tartą. Resztę smalcu położyć na wierzchu. Piec w temperaturze 180°C przez 1½ godziny we wcześniej nagrzanym piekarniku.

### **Ryba morska w pikantnym sosie**

**Składniki dla 4 osób:** 2 cebule, 2 ząbki czosnku, 3 szalotki, 1 ¼ wytrawnego białego wina, 1 l wody, 1 pęczek pietruszki, 4-5 gałązek tymianku, 2 gałązki estragonu, 1 liść

laurowy, sól, pieprz, 1 ½ kg ryby morskiej, 150 g masła, 8 łyżek stołowych oliwy, 1 łyżeczka mąki.

**Przygotowanie:** cebulę, czosnek i szalotki obrać i drobno posiekać. Wlać wodę i wino do garnka. Dodać cebulę, czosnek i szalotki. Z pietruszki, tymianku, estragonu i liścia laurowego zrobić pęczek i dodać. Dodać sól i pieprz. Gotować przez 3 godziny. Ostudzone ryby odsączyć i rozpuścić w dużej brytfannie 8 łyżek stołowych masła i dodać do niego oliwę. Ryby w niskiej temperaturze zrumienić. Następnie przełożyć ryby do sosu i dodać resztę masła. Oprószyć mąką. Podgrzewać ryby w umiarkowanej temperaturze przez 20 minut, nie doprowadzając do gotowania. Pęczek ziół usunąć. Podawać gorące z bagietką.

## **Zupa z soli**

**Składniki dla 4 osób:** 2 sole po około 600 g, sól, pieprz, 1 cebula, 100 g pieczarek, 1½ kg małży, 100 g masła, ½ litra cydru, 1 łyżeczka calvadosu, 100 g śmietany.

**Przygotowanie:** Zagotować 2 litry wody z dużym garnku. Odciać płetwy i łeb. Ryby wyfiletować, pokroić na duże kawałki, posolić i oprószyć pieprzem. Obrać cebulę i drobno posiekać. Umyć grzyby i pokroić na plastry. Przebrać małże, oddzielić na wpółotwarte, usunąć wąsy. Małże wrzucić do wrzącej wody. Kiedy muszle się otworzą małże są już ugotowane, wyłożyć na sito i odsączyć. Pozostawić wodę z gotowania małży. Rozpuścić masło na patelni, dodać posiekaną cebulę i ją zeszklić. Kawałki ryby podsmażyć przez kilka minut. Dodać grzyby i zalać calvadosem. Gotować na wolnym ogniu przez 15 minut bez przykrycia. Małże wyjąć z muszli, ułożyć wokół płaskiego talerza, przygotowane kawałki ryby wyłożyć na środek talerza. Część wody z gotowania małży, odcedzić i dodać do sosu z ryby, zagotować, dodać śmietanę. Rybę i małże połączyć sosem. Podawać z grzanki.

## **Królik w sosie śmietanowym**

**Składniki dla 4 osób:** 1 królik około 1,3 kg, 200 g wędzonej słoniny, 1 cebula, 1 ząbek czosnku, 3 łyżki stołowe masła, 1 płaska łyżka mąki, 1 szklanka wytrawnego wina, 3 łyżki stołowe dobrego octu winnego, szczypta gałki muskatołowej, pieprz, sól, 2 żółtka, 100 g śmietany.

**Przygotowanie:** podzielić królika na porcje, słoninę pokroić w dużą kostkę. Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać. W dużym garnku rozpuścić masło, zrumienić królika. Dodać słoninę i zrumienić. Dodać mąkę, wino i ocet winny, cebulę, czosnek i gałkę muskatołową, sól i pieprz. Gotować pod przykryciem przez godzinę. Wyjąć mięso na talerz. Do sosu dodać żółtka i śmietanę. Połączyć mięso sosem.

## **Jednogarnkowe danie warzywne**

**Składniki dla 4 osób:** 500 g zielonego groszku lub fasoli, 500 g kartofli, 2 gałązki tymianku, 2-3 gałązki pietruszki, 2-3 gałązki świeżego majeranku lub ¼ łyżeczki suszonego majeranku, około 2 litrów wody, sól, pieprz, 1 ząbek czosnku, 1 gałązka czerwonego pieprzu, 500 g kapusty, 500 g gęsiego lub kaczego konfitu, 4-8 grubych kromek chleba.

**Przygotowanie:** umyć warzywa, przebrać groszek lub fasolę. Obrać kartofle i pokroić na ćwiartki. Z tymianku, pietruszki, majeranku zrobić pęczek ziół. Do naczynia żaroodpornego wlać wodę i zagotować. Dodać warzywa, ziemniaki, pęczek ziół, sól i pieprz. Obrać ząbek czosnku i dodać do warzyw, dodać też gałązkę pieprzu. Pokroić kapustę w cienkie paseczki. Po godzinie dodać pokrojoną kapustę. Po 30 minutach dodać konfit. Gotować dalej przez 30 minut. Dodać mięso.

## **Wołowina w czerwony winie**

**Składniki:** 750 g pieczeni wołowej, 100 g tłuszczu od szynki, 4 marchewki, 4-5 cebul, 2 ząbki czosnku, oliwa, 200 g Świerzych pieczarek, 1 łyżka stołowa przecie-

ru/koncentratu pomidorowego, 1-2 liście laurowe, 1 łyżka stołowa posiekanych ziół prowansalskich, ½ l wina burgundzkiego, 3-4 łyżki stołowe koniaku, ¼ l bulionu, 1 łyżka stołowa mąki, czarny pieprz, 2 łyżeczki bazy do sosów.

**Przygotowanie:** pokroić pieczeń na grube plastry, obrać cebulę i pokroić w drobną kostkę. Rozgrzać oliwę i zrumienić mięso. Dodać cebulę i poddusić, dodać mąkę, wino i bulion. Dodać sól, liść laurowy, zioła prowansalskie, przecier pomidorowy, koniak, i posiekany czosnek. Gotować przez 1 – 1½ godziny na małym ogniu. Spróbować mięsa czy jest gotowe. Dodać marchewki, ewentualnie trochę wody i wina. Wszystko gotować jeszcze ½ godziny. Dodać bazy do sosu. Zrumienić tłuszcz od Szymik i dodać. Podawać z bagietką, ryżem, kartoflami lub makaronem, zieloną sałatą i oczywiście winem.

### **Kurczak w sosie cytrynowym**

**Składniki:** 1 pieczony kurczak około 1,2 kg, sok z 2 cytryn, sol, pieprz, 3 łyżki stołowe masła, szczypta suszonego tymianku, 1 cytryna, 100 g Crème fraiche.

**Przygotowanie:** Podzielić kurczaka na porcje. Do miski wlać sok z cytryny, sol, pieprz i włożyć kurczaka, odstawić na godzinę. Wyjąć mięso z marynaty, odsączyć i wytrzeć ręcznikiem papierowym. W garnku rozgrzać masło i zrumienić kurczaka. Zalać marynatą z odrobiną wody. Dodać tymianek. Zagotować na dużym ogniu, następnie zmniejszyć ogień, przykryć i gotować 20-25 minut. Wyjąć mięso i odstawić w ciepłe miejsce. Cytrynę pokroić w plastry. Do sosu dodać Crème fraiche i gotować przez 2-3 minuty na średnim ogniu. Mięso polać sosem i ułożyć na nim plastry cytryny.

### **Kaczka w pomarańczach**

**Składniki:** 1 marchewka, 1 cebula, 1 kaczka około 1,8 kg, 3 łyżki stołowe masła lub smalca, sól, pieprz, 1 szklanka wytrawnego białego wina, 0,3 l bulionu, 1 płaska łyżeczka mąki, ½ soczystej pomarańczy.

**Przygotowanie:** Obrać marchew, cebulę i pokroić w grube plastry. Zrumienić kaczkę na maśle lub na smalcu. Dodać marchew i cebulę. Dodać sól, pieprz i wino, gotować przez chwilę. Dodać bulion. Wyjąć kaczkę. Do sosu dolać około 1½ szklanki wody. Kaczkę trzymać w ciepłym miejscu. Przelać sos do rondla, dodać mąkę i gotować 1-2 minuty. Dodać wyciśnięty sok z pomarańczy. Kawałek suszonej skórki z pomarańczy blanszować w gorącej wodzie. Pokroić w drobne paseczki i dodać do sosu. Serwować kaczkę z sosem.

## Desery

### Galaretka z kwiatów lawendy

**Składniki:** 5 łyżek stołowych kwiatów lawendy, około 60 ml 96% etanolu, 1 torebka żelatyny 1:1, 800 ml cukru, 700 ml wytrawnego wina reńskiego, sok z 1 cytryny.

**Przygotowanie:** Kwiaty lawendy zalać spirytusem i odstawić na 4-5 godzin. Wyjąć kwiaty. Ekstrakt połączyć winem reńskim w dużym garnku. Dodać żelatynę i zagotować. Dodać cukier i zagotować. Zestawić garnek z ognia, dodać sok z cytryny. Wlać do szklanek.

### Ciasto Trzech Królów z południowej Francji

**Składniki:** 500 g mąki (typ 405), 320 ml wody, ¼ łyżeczki soli, 2 jajka, ½ kostki drożdży, 100 g cukru, 25 g cukru kryształ, mąka i masło do wysmarowania formy, 1 figurka porcelanowa lub moneta, 1 korona z papieru – tradycyjnie jest ono podawane w święto trzech króli, jeszcze ciepłe; gdy ktoś znajdzie figurkę lub monetę zostaje królem i zakłada koronę z papieru.

**Przygotowanie:** Wymieszać drożdże z letnią wodą i solą, dodać 1 jajko i 1 białko, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce na około 10 minut. Drugie żółtko odstawić na

później. Dodać mąkę i cukier i wyrabiać ciasto przez około 5 minut. Ciasto powinno być nie za twarde i nie za miękkie i odklejać się od miski. Miskę przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 30 minut. Uformować ciasto w wieniec i przełożyć do formy, najlepiej takiej, która ma kształt wieńca. Za pomocą drewnianej łyżki zrobić otwór w cieście i włożyć figurkę porcelanową, zalepić otwór. Przykryć ciasto ściereczką i odstawić na kolejne 30 minut. Piekarnik rozgrzać do temperatury 220°C, żółtko połączyć z wodą i posmarować ciasto, posypać cukrem lub płatkami migdałowymi. Zmniejszyć temperaturę do 180°C i wstawić ciasto. Piec przez około 25 minut.

### **Mus czekoladowy**

**Składniki:** 1 tabliczka czekolady do wypieków, lub 2 tabliczki czekolady deserowej (200 g), 6 białek, 2 łyżeczki cukru pudru.

**Przygotowanie:** Rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej. Białka ubić, dodać cukier. Delikatnie wymieszać czekoladę z pianą z białek. Przełożyć do miseczek, serwować z bitą śmietaną.

### **Makaroniki migdałowe**

**Składniki:** 250 g migdałów, 1 torebka cukru waniliowego, 250 g cukru pudru, 3 białka, masło i mąka do wysypania blachy.

**Przygotowanie:** migdały zalać wrzątkiem, zdjąć z nich skórkę, następnie zmielić. Zmielone migdały wsypać do miski, dodać cukier puder, cukier waniliowy i białka. Wszystko dobrze wymieszać. Blachę posmarować masłem i wysypać mąką. łyżeczką do herbaty nakładać małe porcje ciasta na blachę. Piec w temperaturze 160°C przez 15 minut. Po upieczeniu ostudzić.

## **Szarlotka z karmelem**

**Składniki:** 250 g mąki, 125 g miękkiego masła, 1 jajko, sól, 1 płaska łyżka stołowa cukru pudru, 1½ łyżki stołowej zimnej wody.

**Składniki nadzienie:** 11 płaskich łyżek stołowych cukru pudru, ½ szklanki wody, 1 kg dużych kwaśnych jabłek, 120 g masła.

**Przygotowanie:** Wsypać mąkę do miski, zrobić wgłębienie po środku, włożyć do niego resztę składników. Delikatnie zagnieść. Uformować kulę, przykryć ściereczką i odstawić na godzinę. Blachę z grubym dnem wysypać 10 łyżkami cukru pudru, zalać wodą. Jabłka obrać i pokroić i wyłożyć na cukier. 100 g masła podzielić na porcje i ułożyć na jabłkach. Podgrzewać powoli, aż jabłka się zkarmelizują. Gdy jabłka są na wpół miękkie, wyjąć blachę. Dodać resztę masła i cukru pudru. Ciasto rozwałkować cienko i wyłożyć blachę, wyłożyć jabłka. Piec w temperaturze 200°C przez 20-25 minut. Po upieczeniu, przyłożyć talerz do blachy i obrócić szarlotkę tak, aby ciasto znalazło się na wierzchu. Podawać gorące, letnie lub zimne.

## **Krem karmelowy**

**Składniki:** 1 łyżka stołowa masła, 7 płaskich łyżek stołowych cukru, ½ filiżanki wody, 6 jajek, 2 torebki cukru waniliowego, ½ l mleka.

**Przygotowanie:** rozpuścić masło, dodać 5 łyżek cukru i go rozpuścić, poczekać aż zbrązowieje. Dodać wody. Gotować, aż syrop zgęstnieje. Wlać do miseczek lub filiżanek. Wymieszać w misce jajka z resztą cukru i cukrem waniliowym. Zagotować mleko, dodać do jajek z cukrem, dobrze wymieszać. Wlać masę do miseczek lub filiżanek z karmelem. Piec w kąpielu wodnej w temperaturze 180°C przez 10-15 minut, woda nie powinna się gotować. Kiedy krem jest już gotowy, wyjąć z piekarnika i ostudzić. Przed podaniem wyjąć krem z miseczek lub filiżanek.

## **Pudding orzechowy**

**Składniki:** 500 g orzechów włoskich, 6 jajek, 200 g cukru pudru, 2 łyżki stołowe bułki tartej, 2 łyżki stołowe skrobi ziemniaczanej, skórka z 1 cytryny, masło i mąka do blachy.

**Przygotowanie:** rozłupać orzechy, rozdrobnić w młynku, Wymieszać żółtka z cukrem, dodać bułkę tartą o skrobię ziemniaczaną, rozdrobnione orzechy i skórkę z cytryny. Wszystko dobrze wymieszać. Białka ubić na pianę. Delikatnie połączyć z masą. Przełożyć do formy na szarlotkę, wysmarowanej masłem i posypanej mąką. Piec w temperaturze 200°C przez 45 minut. Podawać z sosem waniliowym.