

Przepisy na agapę po nabożeństwie ŚDM

Tuńczyk z Bahama

Składniki

- 1 puszka tuńczyka w sosie własnym
- 1/2 główki sałaty lodowej
- 1 puszka białej fasolki
- 1 mała cebula czerwona
- 1 mała cebula biała
- 15 szt. oliwek czarnych
- sos bazyliowo-pieprzowy

Sałatę kroimy (niestety w tym wypadku kroimy nożem nie rwiemy) na małe kawałki i układamy w salaterce. Fasolkę odcedzamy i przelewamy wodą. Cebulki szatkujemy drobno i mieszamy razem z fasolką. Wykładamy na sałatę. Tuńczyka odcedzamy z zalewy, rozdrabiamy widelcem i wykładamy na warstwę fasolki. Oliwki kroimy na pół lub na trzy i obsypujemy sałatkę. Wszystko polewamy sosem bazyliowo-pieprzowym. Odstawiamy do lodówki. Przy nakładaniu mieszamy wszystko dokładnie.

Sałatka z papai z jajkami

Składniki: 1 posiekany owoc papai, 1 posiekana zielona papryka, 1 posiekany mały pomidor, 1 posiekana mała cebula, 2 ugotowane jajka pokrojone w ćwiartki, 5 dag salami, 4 łyżki oleju, 2 łyżki octu winnego, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, sól i biały pieprz do smaku.

Sposób wykonania: Wymieszać papaję, paprykę, cebulę i pomidora. Z oleju, octu winnego, soli oraz pieprzu przygotować sos. Połączyć składniki sałatki i schłodzić przez minimum godzinę. Sałatkę podawać przybrana jajkami i posypaną natką pietruszki.

Sałatka z białej fasoli i tuńczyka

Składniki: 1 upieczony filec z tuńczyka - dodaliśmy tuńczyka z puszki, 1 puszka fasolki cannellini, 1 mała posiekana cebula, pół łyżki białego octu winnego, 2 łyżki oliwy, 1 łyżeczka soku z limonki, 1 roztarty ząbek czosnku, 1 łyżeczka soli, pół łyżeczki czarnego pieprzu, 2 łyżki posiekanej bazylii, 6 przekrojonych na pół czarnych oliwek, 1 główka sałaty.

Sposób wykonania: W dużej misce wymieszać fasolę z cebulą. Wymieszać ocet, oliwę, sok z limonki, czosnek, pieprz i bazylię. Wymieszać z fasolą i cebulą. Wyłożyć na liście sałaty. Na to wyłożyć kawałki tuńczyka. Ozdobić oliwkami.

Sernik z awokado

Składniki: 1 upieczony spód ciasteczkowy, 45 dag obranego awokado bez pestki, pół szklanki kwaśnej śmietany, 25 dag serka kremowego, 1 opakowanie (10 dag) instant lemon pudding, sól do smaku, pokruszone ciastka. Domowe instant lemon pudding: wymieszać: 45 g mleka w proszku, 3 łyżki zmielonej, suszonej skórki z cytryny, 100 g cukru, 45 g instant clear gel (można zastąpić skrobią kukurydzianą), 1/4 łyżeczki soli.

Sposób wykonania: Rozgnieść awokado na puree. Wymieszać bardzo dokładnie z pozostałymi składnikami. Wyłożyć na upieczony spód. Wyrównać. Posypać pokruszonymi ciasteczkami. Schłodzić w lodówce

Szaszłyki z mięsa wołowego lub innego

Składniki:

- *45 dag mielonej wołowiny
- *2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- *1 łyżka bułki tartej
- *1 łyżeczka soli
- *pół dużej cebuli
- *1 posiekana gałązka tymianku (*lub suszone zioła prowansalskie*)
- *1 żółtko
- *1 łyżeczka miękkiego masła
- *1 łyżeczka soku z cytryny
- *1 łyżeczka czarnego pieprzu
- *1 mała słodka papryka (*lub 2 szczypty papryki słodkiej w proszku*)

Składniki na sos:

- *1 duża słodka papryka
- *1 ząbek czosnku
- *1 szklanka ketchupu
- *1 łyżeczka octu winnego
- *kawałek korzenia imbiru (*lub szczyptę imbiru mielonego*)
- *1 duża cebula
- *1 duża marchewka pokrojona w długie paski (*lub w kostkę*)
- *2 łyżki cukru
- *pół łyżeczki soli

Wykonanie:

Zrobić sos: podsmażyć na maśle (*lub oliwa*) paprykę, cebulę, czosnek i marchew. Dodać pozostałe składniki i dusić sos przez 20 minut.

Wymieszać mięso z resztą składników. Kulki nadziewać na patyki do szaszłyków i umieścić na grillu (*lub na patelni grillowej*). Podczas grillowania smarować sosem. Podawać z resztą sosu.

Ciasto Bahama Mama

Składniki:

*2 szklanki cukru

*1 i 1/2 szklanki oleju

*3 jajka

*2 szklanki mąki

*1 łyżeczka sody + *lub 1 łyżeczkę proszku do pieczenia*

*2 łyżeczki cynamonu

*1 łyżeczka sproszkowanych goździków, ziela angielskiego, gałki muskatołowej i kardamonu.

*1 łyżeczka soli

*2 szklanki startej marchewki

*1 szklanka pokrojonego i odsączonego ananasa

*2 łyżeczki ekstraktu waniliowego (dałam 1 i pół)

*1 szklanka wiórków kokosowych

*1/2 szklanki rodzynek (*lub orzechy włoskie posiekane*)

Wykonanie:

Zmiksować cukier, olej i jajka. Składniki sypkie wymieszać w osobnym naczyniu i dodawać cały czas miksując. Następnie dodać wiórki kokosowe, marchew, ananasa, rodzynek i wanilię i wymieszać. Ciasto przełożyć do formy keksowej wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą.

Piekarnik nagrzać do 180stopni C. Piec przez około godzinę. Wyjąć z piekarnika i ostudzić.

Grzanki z krabem

Składniki: 8 kromek chleba, 2 łyżki rozpuszczonego masła lub margaryny, 1 szklanka ugotowanego mięsa z kraba – można użyć paluszków krabowych, 1/4 szklanki majonezu, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, 1 łyżka posiekanego szczypiorku, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1 - 2 krople ostrego sosu, 1/4 łyżeczki białego pieprzu.

Sposób wykonania: Z chleba odciąć skórkę. Każdy kawałek chleba pokroić na cztery kawałki. Posmarować rozpuszczonym tłuszczem i zapiec na złoto w piekarniku. Mięso kraba zmiksować z majonezem i ziołami. Nakładać na podpieczony chleb i zapiekać na złoty kolor.