

Nina Szuba



Przepisy Gruszkowe



GRUSZKI W SYROPIE



SKŁADNIKI

2kg twardych gruszek
1 cytryna pokrojona w plastry
2 cm świeżego imbiru
10 szt goździków
1 gwiazdka anyżu
2 liście laurowe
0.75l wody
0.5kg cukru

Z wody i cukru ugotuj syrop,
dodaj cytrynę, imbir, goździki i anyż.
Gruszki obierz i przełóż do słoików.
Zalej syropem, zakręć słoiki i
pasteryzuj 15 minut.

DOBRA RADA

Liść laurowy mocno podbija smak gruszek.
Do syropu warto dodać
laskę wanilii lub cukier waniliowy,
kawalek gałki muskatołowej
korę cynamonu
skórkę pomarańczy

Wszystkie sproszkowane przyprawy wpływają na
klarowność i smak.





KONFITURY Z GRUSZEK

SKŁADNIKI

1kg gruszek
0,3kg cytryn - 2szt średniej wielkości
2 cm świeżego imbiru
1 szczypta soli
1 szczypta grubo tłuczonego pieprzu
1 szyszka sosnowa
0.5l wody
0.25kg cukru



Obierz gruszki - skórek nie wyrzucaj - pokrój na kawałki.
Wyciśnij sok z jednej cytryny - cytryny nie wyrzucaj - skrop gruszki sokiem z cytryny.
Posyp gruszki cukrem, solą i pieprzem, zamieszaj.
Odstaw na kilka godzin, aż puszcza sok.
Wodę zagotuj z sokiem spod gruszek, pokrój drugą cytrynę w kostkę, dodaj gruszki, szyszkę i gotuj na małym ogniu.
Od czasu do czasu, delikatnie mieszaj, aż masa zgęstnieje. po czym przełóż do słoików i pasteryzuj około 15 minut.

DOBRA RADA

Jeśli przełożysz gorące konfitury do słoików, to do garnka, w którym będziesz je pasteryzować, nalej gorącej wody. Ilość wody do 3/4 wysokości słoika.


Do gotowych konfitur możesz dodać płatki chili i gałązkę lawendy.





GRUSZKI SMAŻONE NA MAŚLE

SKŁADNIKI



0,5 kg gruszek
1 łyżka octu jabłkowego
1 łyżka rodzynek
1 szczypta soli
2 łyżki masła

Rodzynki zalej wrzątkiem, odsącz na sicie.
Gruszki obierz (nie wyrzucaj obierek), pokrój na kawałki, oprósź solą i skrop octem.
Włóż do rondla z masłem i delikatnie skarmelizuj, dodaj rodzynki.

DOBRA RADA


Sporządzone powyższym sposobem gruszki, możesz podać jako dodatek do białego mięsa, ryby gotowanej na parze lub po połączeniu z serem pleśniowym i orzechami, użyć jako nadzienie w tarcie, cieście francuskim lub każdym innym, nawet pierogowym.







ZUPA GRUSZKOWA

SKŁADNIKI



1 kg gruszek
0,2kg ziemniaków
0.5l mleka
0.05kg masła (około 2 łyżek)
1 łyżka soli
300 ml śmietanki 30%
2 żółtka
0.5 łyżeczki otartej skórki z cytryny
0.5 łyżeczki sproszkowanego imbiru
0.5 łyżeczki sproszkowanej gałki muszkatołowej
1 łyżeczka białego mielonego pieprzu
2 liście laurowe
2 łyżki płatków migdałowych
sok z cytryny optymalnie
biały sos krewetkowy do podbicia smaku optymalnie
kilka plasterów wędzonego boczku
chipsy z obierek



Obierz gruszki (nie wyrzucaj obierek), odrzuć gniazda nasienne.
Obierz i pokrój na kawałki ziemniaki (nie wyrzucaj obierek).
Ugotuj na mleku ziemniaki razem z gruszkami dodając masło, sól, liść laurowy i pozostałe przyprawy oraz skórkę cytrynową.
Po ugotowaniu odrzuć liście laurowe, wlej śmietankę, żółtka i zmiksuj całość na gładką masę.
Dopraw sokiem z cytryny i sosem krewetkowym.
Boczek podsmaż, a w tłuszczu spad boczku upraż płatki migdałowe.
Zupę wlej na ogrzane talerze, dodaj boczek, płatki migdałowe oraz chipsy sporządzone na bazie obierek z ziemniaków i gruszek.

DOBRA RADA

Co robię z gruszkowych obierek ?
mrożę, gotuję kompot, suszę, robię chipsy, nastawiam zakwas na chleb.







GRUSZKA TRZY SERY



SKŁADNIKI

- 1 gruszka
 - 400ml białego wina
 - 10g przyprawy korzennej
 - 50ml śmietanki 30%
 - 30g białej czekolady
 - 30g sera pleśniowego
 - 20g żółtego sera, np.gouda
 - 20g górskiego sera
 - 20g domowej posypki serowej (zero waste)
 - 20g prażonych orzechów
- 



Gruszkę obierz i ugotuj w winie z dodatkiem przypraw korzennych (anyż, goździki, cynamon, kardamon, pieprz) - zwykle trwa to od 5-8 minut i zależy od stopnia dojrzałości gruszki.

SOS SEROWY: Zagotuj wodę w rondelku i postaw na nim miskę z połamaną na kawałki czekoladą, dodaj śmietankę i ser pleśniowy.

Energicznie mieszaj, aż do połączenia się składników.

Plaster sera gouda wrzuć na patelnię i podgrzewaj do momentu, aż ser zacznie wrzeć. Odstaw patelnię i delikatnie za pomocą łypatki zdejmij ser.

W ten sposób podsmaż ser górski. Gruszkę ustaw na talerzu (odetnij dolną część owocu dla lepszej stabilności). Pod gruszkę podłóż ser owczy.

Natnij ukośnie bok gruszki i włóż w nacięcie kawałek drugiego sera. Polej gruszkę od góry sosem i posyp wcześniej suszonym i mielonym żółtym serem (możesz pominąć ten zabieg). Udekoruj orzechami.

DOBRA RADA

Ten deser zawsze wychodzi.

Sery możesz mieszać według uznania, a gruszkę gotować w dowolnym winie lub jeśli wolisz, w wodzie z imbirem i cytryną lub octem owocowym.

Gotowy deser zyska na smaku, gdy delikatnie posypiesz gruszkę płatkami chili i solą.

Tak sól robi robotę!

Skąd wziąć posypkę serową?

Nie wyrzucam resztek sera lecz je suszę, a potem mielę.

