

## Martyna Chomacka Menu urodzinowe

Sekcja Specjalna - Książka przepisów | niedziela, 14 października ZOBACZ PEŁNY ODCINEK NA **player**

0



Martyna Chomacka Menu urodzinowe

### STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ, GRATIN ORAZ KARMELOWANY POR I VINEGRETE

- Polędwica wołowa
- Ziemniaki
- Śmietanka 36%
- Gałka muszkatalowa
- Sól i pieprz
- Ser gruyere
- Por
- Sałata
- Sok z cytryny
- Musztarda francuska
- Masto

-Tymianek

Ziemniaki kroimy na cienkie plasterki. Śmietankę gotujemy z gałką muszkatołową. Doprawiamy solą i pieprzem. Ścieramy ser gruyere. Część sera wrzucamy do śmietanki a część zostawiamy startą w miseczce. Na blaszkę z piekarnika wykładamy papier do pieczenia i metalowy ring. Do środka wkładamy warstwę ziemniaków, polewamy go odrobiną śmietanki i posypujemy serem. Czynność powtarzamy aż ring będzie pełny i wkładamy go do piekarnika włączonego na 180 stopni na 35-40 minut. W tym czasie blanszujemy pora przez 4-5 minut we wrzątku a następnie smażymy go na maśle, doprawiając do smaku solą i pieprzem. Następnie połędwice wołową wykładamy na gorącą patelnię i smażymy po 2 minuty z każdej strony. Dorzucamy 4 łyżki masła oraz tymianek i bastujemy, etapowo dorzucając masło. Kiedy stek ma poziom wysmażenia, który nam odpowiada ściągamy go i pozwalamy mu odpocząć. W tym czasie robimy dressing miodowo-musztardowy vinegrette. Do soku z jednej cytryny dodajemy łyżeczkę musztardy oraz łyżeczkę miodu. Sól i pieprz do smaku. Wszystko mieszamy i etapowo dolewamy oliwę z oliwek aż powstanie emulsja. Następnie wrzucamy do miski sałatę i pokrywamy ją dokładnie sosem.

Na talerz wykładamy nasz gratin, na nim karmelizowane pory, obok stek i sałatę z vinegrette.

## FOUNDANT CZEKOLADOWY Z COULIS MALINOWYM I PRALINĄ PISTACJOWĄ

(na 2 kokilki)

### Fondant:

- 60 gramów czekolady gorzkiej
- 45 gramów masła
- 35 gramów cukru
- 25 gramów mąki

### Pralina:

- 300 gramów cukru
- 100 gramów pistacji
- 4 łyżki wody

### Coulis malinowy:

- 150 gramów świeżych malin
- 3 łyżki cukru
- 100 ml białego wina
- Sok z połowy cytryny

Najpierw robimy karmel. Do małego garnka wsypujemy cukier i wlewamy wodę i na małym ogniu podgrzewając, czekamy aż powstanie karmel. Nie mieszamy! Ewentualnie delikatnie przechylamy garnek by sprawdzić czy karmel ma już właściwy kolor. Jeśli tak wrzucamy do niego pistacje i od razu wylewamy na papier do pieczenia i odkładamy do ostygnięcia.

Następnie robimy coulis. Do garnka wrzucamy maliny, podlewamy je winem i posypujemy cukrem. Gotujemy na małym ogniu aż sos zgęstnieje. Dodajemy do smaku sok z cytryny lub odrobinę cukru jeśli jest taka potrzeba. Następnie całość precedzamy przez sitko.

Miskę z grubym dnem stawiamy na kąpiel wodnej i wrzucamy tam 60 gramów gorzkiej czekolady oraz 45 gramów masła. Czekamy aż zupełnie się rozpuszczą. W tym czasie ubijamy 2 jajka mikserem tak puszyście jak to tylko możliwe i dodajemy 35 gramów cukru. Następnie delikatnie dodajemy mąkę i szpatułką rozprowadzamy tak by masa nie opadła i by nie było grudek. Na koniec dodajemy rozpuszczone masło z czekoladą i całość wlewamy do natłuszczonych maśłem kokilek. Pieczemy 8 minut. Podajemy z pokruszoną praliną i sosem malinowym.

---

Podziel się

0

Udostępnij

---

Komentarze (0)

Bądź pierwszy. Skomentuj!

#### Nawigacja

[Start »](#)  
[Odcinki »](#)  
[Prowadzący »](#)  
[Wideo »](#)  
[Książka przepisów »](#)  
[Aktualności »](#)  
[O programie »](#)  
[Foto »](#)  
[Makro »](#)  
[Konkursy »](#)

#### Nasze programy

[19+ »](#)  
[Co za tydzień »](#)  
[Drzewo marzeń »](#)  
[Fakty »](#)  
[Kuba Wojewódzki »](#)  
[Mam Talent! »](#)  
[Milionerzy »](#)  
[Ślub od pierwszego wejr... »](#)  
[Szpital »](#)  
[Ukryta prawda »](#)  
[Ameryka Express »](#)  
[Diagnoza »](#)  
[Dzień Dobry TVN »](#)  
[Kobieta Na Krańcu Świata »](#)  
[Kuchenne rewolucje »](#)  
[MasterChef »](#)  
[Na Wspólnej »](#)  
[Szkoła »](#)  
[Top Model »](#)  
[Zdrowie TVN »](#)  
[Wszystkie programy](#)

#### Kontakt

[Biuro reklamy »](#)  
[Investor Relations »](#)  
[Kariera z TVN »](#)  
[Biuro prasowe »](#)  
[Distribution »](#)  
[Newsletter TVN](#)  
[Zapisz się](#)  
 Kontakt  
 ul. Wiertnic:  
 02-952 War  
 tel. (22) 856  
 widzowie@  
 Zostań Reporte  
 Załóż swój własny  
 reporterski na  
[kontakt24.tvn.pl](mailto:kontakt24.tvn.pl)

2016 Endemol Shine Group B.V., Endemol Shine, MasterChef oraz MasterChef logo są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy En Shine Group B.V. i używane na podstawie licencji. Wszelkie prawa zastrzeżone.

[Platforma ODR](#) | [Informacje konsumentów](#) | [Formularz odstąpienia](#) | [Polityka prywatności](#) | [Regulamin](#)

Copyright © 1997-2017 Korzystanie z materiałów redakcyjnych TVN S.A. / TVN Media Sp. z o.o. wymaga wcześniejszej zgody TVN S.A./ TVN Media Sp. z o.o. oraz [zawarcia stosownej umowy licencyjnej](#). Na podstawie 25 ust. 1 pkt. 1 b) ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych TVN S.A. / TVN Media Sp. z o.o. wyraża zastrzeżenie, że dalsze rozpowszechnianie artykułów zamieszczonych w programach oraz na stronach internetowych TVN S.A. / TVN Media Sp. z o.o. jest zabronione