

Arkadiusz Prunesti Menu urodzinowe

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

0



Arkadiusz Prunesti Menu urodzinowe

Arkadiusz Prunesti:

Steak z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu, puree z ziemniaków i musztardy dijon i sałaty z sosem vinegret i fig

Składniki:

1. Steak z polędwicy – 200g
2. Foie gras – 100g
3. Zielony pieprz marynowany – 15 kulek
4. Mąka – 50g
5. Mleko – 100ml
6. Ocet winny – 20ml
7. Kapary w zalewie
8. Gałka muskatowa
9. Białe wino – 100ml
10. Szalotka – 2 szt
11. Sałata
12. Musztarda Dijon
13. Ziemniaki – 2 szt.
14. Śmietana 18%

15. Masło – 1 kostka
16. Cointreau likier – 100ml
17. Oliwa z oliwek
18. Tymianek
19. Sól, pieprz
20. Figi – 2 szt
21. Tymianek
22. Rozmaryn
23. Pieprz cytrynowy, liść laurowy, ziele angielskie ,ziota prowansalskie
24. Ocet winny
25. Chrobotek reniferowy
26. Limonka
27. Oliwa truflowa
28. muszla św. Jakuba

Przygotowanie:

Ziemniaki obieramy i gotujemy na miękko w osolonej wodzie. Ugotowane ziemniaki doprawiamy solą pieprzem, śmietanką 18% oraz masłem i musztardą Dijon. Blendujemy na gładkie puree.

Sos:

Mąkę podsmażamy na maśle i dolewamy mleka – robimy sos beszamelowy, doprawiamy gałką oraz solą i pieprzem.

Na rozgrzaną patelnię dodajemy sklarowane masło i podsmażamy kapary, szalotkę, skrawki mięsa, które nie nadają się do zjedzenia, doprawiamy solą i pieprzem. Dolewamy białe wino oraz ocet winny i pozostawiamy do redukcji – do 2 lub 3 łyżek. Całość przecedzamy przez sitko do miseczki i łączymy z naszym sosem beszamelowym. Dodajemy trochę zalewy z zielonego pieprzu oraz wrzucamy kilka kulek do środka naszego sosu.

Mięso:

Naszego steka osuszamy, usuwamy części niejadalne tj. błony, doprawiamy solą i pieprzem. Na rozgrzaną patelnię wlewamy trochę oliwy truflowej i wrzucamy steka, smażymy z jednej strony 2 min odwracamy go i smażymy kolejne 2 min. Dodajemy masło (50g), tymianek i podlewamy likierem triple sec (cointreau), podpalamy i całość flambirujemy. Kiedy płomień zgaśnie, masełkujemy go przez 1 min, steka ściągamy na kawałek ręcznika papierowego i go osuszamy. Pozostawiamy do odpoczęcia.

Foie gras – kroimy dwa duże kawałki, usuwamy błony i części niejadalne. Podsmażamy po 20sek z każdej ze stron. Układamy na papierze, dodajemy soli, cukru i pieprzu do smaku.

Sałata z sosem vinegreť i figami świeżymi:

Sałatę myjemy, układamy na muszli św. Jakuba.

Sos: Ocet winny, oliwa z oliwek, musztarda Dijon, pieprz, cukier, sól, tymianek, ziota prowansalskie i sok z połowy limonki. Całość energicznie mieszamy, powstała nam aksamitna emulsja. Polewamy sałatę i figi które układamy na naszej sałacie .Wszystko ładnie wykładamy na talerz .

Suflet z pomarańczami karmelizowanymi na białym winie i likierem cointreau.**Składniki:**

1. 140g – czekolada mleczna
2. 3 jajka
3. 3 łyżki cukru
4. 1 pomarańcz
5. Cukier – 25g
6. Cointreau – 50ml
7. Białe wino – 100ml

Przygotowanie:

Białka ubić na puszystą pianę z cukrem, czekoladę rozpuścić i połączyć z żółtkami. Kiedy mamy całość przygotowane łączymy czekoladę z białkami. Lekko napowietrzając szpadką. Porcjujemy do naczynek i wkładamy do pieca rozgrzanego do 190 stopni na ok 8-10min.

Kiedy nasze suflety są w piekarniku, na rozgrzaną patelnię wsypujemy ok 50g cukru i czekamy, aż się zkarmelizuje. Dodajemy pomarańcz pokrojoną w plasterki i całość podlewamy cointreau. Podpalamy i flambirujemy. Kiedy płomień zgaśnie wlewamy wino i czekamy, aż wyparuje. Pomarańcze ściągamy i wykładamy na naszego sufleta.

Smacznego!!!

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 »](#)

Kontakt
 ul. Wiertnic:
 02-952 War
 tel. (22) 856
widzowie@

Newsletter TVN

[Zapisz się](#)

Zostań Reporte
 Załóż swój własny
 reporterski na
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 konsumentkie](#) | [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