

Mateusz Nowak: Perliczka z młodymi warzywami

Sekcja Specjalna - Książka przepisów | niedziela, 27 września 2015

0 komentarzy



Mateusz Nowak: Perliczka z młodymi warzywami

[Zobacz pełny odcinek na player.pl](#)



Perliczka z młodymi warzywami,
purée z selera i sos winogronowy

Składniki:

- 1 cała perliczka
- młoda marchew
- szparagi zielone
- szparagi białe
- młoda cebulka
- młoda cukinia
- seler
- 250 ml śmietany 30%
- białe winogrona

masło do smażenia

1 szalotka

włoszczyzna

sól

pieprz

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzewamy do temp. 180 stopni.

Mięso:

Z perliczki wykrawamy mięso (na mięsie pozostawiamy skórę), a pozostałe kości podsmażamy na patelni razem z obraną i pokrojoną włoszczyzną. Zrumienione kości razem z włoszczyzną zalewamy zimną wodą i gotujemy szybki wywar. Mięso z perliczki obsmażamy na złoto, a następnie wkładamy do piekarnika, aby doszło pamiętając o tym, że pierś potrzebuje krótszego czasu.

Warzywa:

Seler kroimy w małą kostkę, podsmażamy na maśle, zalewamy wodą i gotujemy do całkowitej miękkości. Odlewamy wodę, zostawiając jej odrobinę i miksujemy z odrobiną śmietany. Doprawiamy solą i pieprzem.

Młode warzywa myjemy, kroimy na podobnej wielkości i kształt kawałki. Blanszujemy w osolonym wrzątku z dodatkiem cukru i masła.

Sos:

W małym rondelku szklimy na maśle szalotkę i wlewamy do niej przecedzony wywar z perliczki. Redukujemy do ok 100 ml. W połowie gotowania dodajemy przekrojone na pół i oczyszczone z pestek winogrona, wykańczamy zimnym masłem.

Prezentacja:

Wykładamy danie na talerz zaczynając od purée z selera, następnie blanszowane warzywa, perliczka – nóżka i przekrojona na 4 części pierś, całość polewamy sosem z winogron.