



PRZYSMAK CZAROWNICY

SKŁADNIKI:

- 1 garść liści jarmużu
- kilka kropli oliwy z oliwek
- 2 okrągłe płaty ciasta francuskiego o średnicy ok. 12 cm
- 1 jajko przepiórcze
- 1 łyżeczka czarnuszki
- masło do wysmarowania kokilek
- 6 kabanosów francuskich Sokolów
- 2 łyżki cebulek marynowanych
- 120 g surowej dyni hokkaido w kawałku
- 2 łyżki masła klarowanego
- szczypta mielonych płatków chili
- sól
- 1 garść japońskich grzybów bunapi-shimeji
- 2 łyżeczki pesto z suszonych pomidorów
- 1 łyżka pestek dyni

PRZYGOTOWANIE:

1. Pestki dyni uprażyć na suchej patelni.
2. Boki i dno (od strony zewnętrznej) 2 kokilek lub innych misek do zapiekania o średnicy 9 cm posmarować masłem. Następnie ustawić je na środku 2 płatów ciasta francuskiego i delikatnie docisnąć. Wystającym ciastem wylepić brzegi, po czym posmarować je roztrzepanym jajkiem przepiórczym i posypać czarnuszką. Tak przygotowane miseczki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 220°C. Całość piec przez 12-15 minut, aż boki ładnie się zarumienią. Po przestygnięciu usunąć naczynia do zapiekania.
3. Dynię pokroić w cienkie paseczki przypominające nitki makaronu. Na rozgrzanej patelni z połową masła klarowanego wrzucić dynię, doprawić solą oraz mielonymi płatkami chili i smażyć przez 5-6

PRZYSMAK CZAROWNICY

- minut, co jakiś czas mieszając, aż wstążki zmiękną i się zarumienią.
4. Od grzybków odciąć korzonki, a następnie wrzucić na rozgrzaną patelnię z pozostałym masłem klarowanym i smażyć przez 4-5 minut, od czasu do czasu mieszając, aż ładnie się zarumienią. Pod koniec smażenia dodać szczyptę soli. Kabanosy pokroić w cienkie plasterki.
 5. Miseczki z ciasta francuskiego posmarować pesto z suszonych pomidorów, a następnie wypełnić je skropionymi oliwą z oliwek listkami jarmużu, grzybkami, makaronem z dyni, odsączonymi cebulkami, pestkami dyni i pokrojonymi kabanosami.