

Sylwestrowy zimny bufet



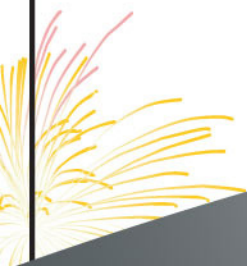


Zimny bufet czyli jak przygotować przyjęcie sylwestrowe?

Powinno być wykwintnie, ale prosto. W całej zabawie liczy się efektowny pomysł na całość imprezy różnorodność i prostota. Niemniej ważna jest także organizacja czasu pracy. Jak to sobie rozplanować?

W stylu retro lub fusion

Na styl retro będą składały się srebrne patery, sztuczne perły do przybrania stołu, kandelabry i kwiaty w stylowych wazonach. Jeśli chcemy być super modni polecam ciekawy sposób podawania przystawek – zamiast w dużej misce – w małych porcjach kieliszkowych. Kieliszki można wypożyczyć w wypożyczalniach zastawy stołowej, albo kupić w supermarkecie – nie muszą być drogie – ważna będzie ich zawartość. Małe porcyjki w kieliszkach poustawiane w równe rzędy nadadzą naszemu przyjęciu oryginalności i nowoczesności – ale czekać nas będzie sporo zmywania. W takich małych kieliszkach można podać zwykły czysty rosół – na jeden łyk – będzie to wyglądało szlachetnie.



Na 4 dni przed przyjęciem

Robimy listę zakupów, którą dzielimy na 2 części – w pierwszej fazie kupujemy wszystko to, co będzie wcześniej użyte albo jest na tyle trwałe, że się nie zepsuje. Resztę zakupów zostawmy sobie na dzień przed imprezą.

Na 3 dni przed przyjęciem

Zaczynamy od mięs: proponuję upiec pasztet domowy ze śliwką. Można go będzie podać w kawalkach, lub zrobić z niego małe kanapeczki. Jeżeli chcemy naprawdę zaskoczyć gości – podajmy marynowanego łososia. Musimy go zamarynować co najmniej na 48 godzin przed imprezą, żeby stracił surowość. Uwaga jest to propozycja dla odważnych. Odpowiednio wcześniej można też upiec słone kruche babeczki, które wypełnimy w dniu imprezy pastą serową – prostą, ale dzięki różnorodnym dodatkom będzie to bardzo kolorowa pozycja w naszym zimnym bufecie.

Na 2 dni przed przyjęciem

Tego dnia możemy przyrządzić roladę szpinakowo-serową, zamarynować piersi kurczaka na kebaby oraz możemy upiec wołowinę lub kaczkę do dipu morelowego.

Na 1 dzień przed przyjęciem

Tego dnia można zrobić sałatkę śledziową (bez krewetek – krewetki dodamy tuż przed podaniem). W przeddzień imprezy zrobmy także dip morelowy oraz grzanki do sałatki po cesarsku. Kończymy zakupy, sprzątamy i przygotowujemy wystój.

W dniu imprezy

Tego dnia najpierw przyrządzamy resztę dipów: musztardowy, wasabi, awokado i żurawinowy oraz pastę serową. Nie zajmie to więcej niż 1,5 godziny. Nadziewamy mięsa, ryby i warzywa na szpadki, dekorujemy nimi dipy. Przyrządzamy przekąskę z nektarynek, oraz faszerujemy jajka. Na koniec smażymy piersi na kebaba i robimy sałatki. Milej zabawy i szampańskiego nastroju.





Domowy pasztet z suszoną śliwką

1/2 kg chudej mielonej wołowiny
½ kg mielonej wieprzowiny
250 g zmielonej wątróbki wołowej lub kurzej
4 zgniecione ząbki czosnku
2 jaja
2 łyżki wiśniówki lub brandy
2 łyżeczki soli
1 łyżeczka suszonego tymianku
1 łyżeczka suszonego majeranku
4 ziarna ziela angielskiego - zmielonego
1/2 łyżeczki mielonego pieprzu
1 listek laurowy
garść suszonych wędzonych śliwek węgierskich
tłuszcz do nasmarowania formy
bułka tarta do obsypania formy (dowolnie)

Przygotować formę jak do keksu. Nasmarować tłuszczem i ewentualnie wysypać bułką tartą. Mięso zmielić i wymieszać z przyprawami. Śliwki wymoczyć w wiśniówce lub brandy. Dodać do mięsa razem z alkoholem, delikatnie wymieszać, umieścić mięso w formie, na wierzchu położyć liść laurowy, przykryć formą aluminiową. Formę wypełnić do połowy wysokości. Dobrze docisnąć mięso. Przykryć formą aluminiową. Formę umieścić w większym naczyniu z wodą. Piec 2 godziny w temperaturze 200 stopni Celsjusza. Można też piec przez godzinę bezpośrednio w piekarniku – bez kąpieli wodnej – wtedy piec 1 godzinę. Schłodzić w temperaturze pokojowej, a potem w lodówce przez noc.





Salatka śledziowa z krewetkami

- 1 główka sałaty
- 1 świeży ogórek
- 3-4 ogórki konserwowe
- 40 g żółtego sera
- 4 dzwonki śledzia wymoczonego w mleku
- 1 mała cebulka
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżka gęstego jogurtu lub śmietany
- sól
- pieprz
- krewetki do przybrania (mogą być mrożone)

Krewetki rozmrozić, opłukać. Sałatę opłukać, wysuszyć, podrzeć drobnutko palcami. Śledzia, ogórki, cebulę, żółty ser pokroić drobno. Składniki sałatki wymieszać, doprawić pieprzem, solą, wierzch przybrać krewetkami. Wstawić do lodówki na co najmniej 3 godziny przed podaniem.

Salatka warstwowa z soczewicy i szynki drobiowej

- 200 g szynki lub polędwicy drobiowej
 - kilkanaście zielonych oliwek pokrojonych w plasterki
 - 1 puszka soczewicy z puszki
 - ½ pęczka natki pietruszki lub innego ulubionego zioła
- Sos: 2 czubate łyżki majonezu wymieszanego z 2 łyżkami gęstego jogurtu i 1 łyżką chrzanu, sól i pieprz do smaku.

Szynkę pokroić drobno i wymieszać ją z oliwkami. Soczewicę odsączyć i wymieszać z pokrojoną natką. Zrobić gęsty sos. Sałatkę układać warstwami: na spód szynka, w środku soczewica, na wierzchu sos. Podawać w przezroczystej salaterce lub wąskich kieliszkach.





Jajka faszerowane zieleniną

10 jaj ugotowanych na twardo
1 mały pęczek koperku
1 pęczek szczypiorku
kilka listków ulubionych świeżych ziół
3 cebulki dymki
2 łyżki musztardy
2 łyżki śmietany lub jogurtu
1 mały serek topiony
sól, pieprz

Jajkom obciąć węższą końcówkę, wyjąć żółtka do miski, rozgnieść widelcem z serem, musztardą i śmietaną lub jogurtem, posolić, popieprzyć. Posiekać szczypiorek, dymki, koperek, ulubione zioła, wymieszać z pastą jajeczną – nadziać jajka. Podawać na liściach sałaty.

Łosoś marynowany w sosie miodowo-musztardowym

Filety z dzikiego łososa ze skórą (można użyć do marynowania inną rybę np. dorsza lub halibuta) – tyle kawałków ile porcji

Marynata na ok. 12 porcji:

4 łyżki ostrej musztardy
4 łyżki miodu
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka octu winnego
4 łyżki oleju lub oliwy

Składniki marynaty wymieszać. Osuszone filety smarować marynatą z obu stron, układać filety jeden na drugim, zapakować w folię i wstawić do lodówki na co najmniej 48 godzin. Przed podaniem zanurzyć brzegi w czarnym sezamie, podawać z mieszanką sałat – polane resztą marynaty.





Piersi z kurczaka a'la kebab

4 duże piersi kurczaka

olej

2 łyżki przyprawy do kebaba (mieszanek zmielonych ziół papryki, pieprzu, soli, kminku, kolendry, gorczycy, gałki muskatołowej, chili, ziela angielskiego, suszonego czosnku, oregano, szalwii, kminu rzymskiego)

Piersi kurczaka pokroić w wąskie paski. Dzień wcześniej piersi kurczaka zamarynować w oleju z dodatkiem przyprawy do kebaba i wstawić pod przykryciem do lodówki. Na drugi dzień mięso ponabijać na patyczki do szaszłyków i usmażyć na patelni grillowej (lub zwykłej) na oleju. Podawać z sosem pomidorowym.

Salatka z awokado

6 sztuk awokado

10 pomidorków koktajlowych

liście świeżej bazylii

sok z jednej cytryny

kilka kropel sosu Tobasco

garść orzechów niesolonych (może być mieszanek różnych orzechów)

sól, pieprz

Wybieramy awokado niezbyt twarde, aby skórka uginała się pod palcem, bez przebarwień i pęknięć. Przekrawamy na pół, wyciągamy pestkę, następnie nożem wykrawamy miąższ zostawiając kilkamilimetrów miąższu przy skórce. Skórki posłużą jako miseczki – należy je od razu skropić i natrzeć sokiem z cytryny w środku i na brzegu, aby miseczki nie szerniały.

Miąższ awokado kroimy w kostkę, skrapiamy sokiem z cytryny, tobasco, dodajemy pokrojone w plasterki pomidorki, orzechy, dodajemy sól i pieprz oraz świeże listki bazylii, napęlniamy skórki, przybieramy bazylią.



Dipy

Dip wasabi

- 200 ml majonezu
- 20 ml sosu sojowego
- 1 łyżeczka cukru
- sok z połowy cytryny
- 3-4 łyżki pasty wasabi (do smaku – jeśli ktoś nie lubi ostrego smaku – należy dodać mniej i próbować)

Składniki wymieszać, dip schłodzić przed podaniem.

Dip żurawinowy

- 250 gram świeżej lub mrożonej żurawiny
- 4 łyżki cukru pudru (do smaku)
- 2 łyżeczki startego świeżego imbiru lub suszonego imbiru
- 240 gram gładkiego sera twarozkowego
- sól do smaku

Rozmrożone, umyte i osuszone żurawiny zmielić w malakserze z przyprawami, wymieszać dobrze z serem. Schłodzić co najmniej 2 godziny przed podaniem.

Dip musztardowy

- 3 łyżki ostrej żółtej musztardy
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- sól do smaku
- 2 ząbki rozartego czosnku
- 2-3 łyżki gęstego jogurtu
- 120 g bryndzy lub innego ostrego miękkiego sera

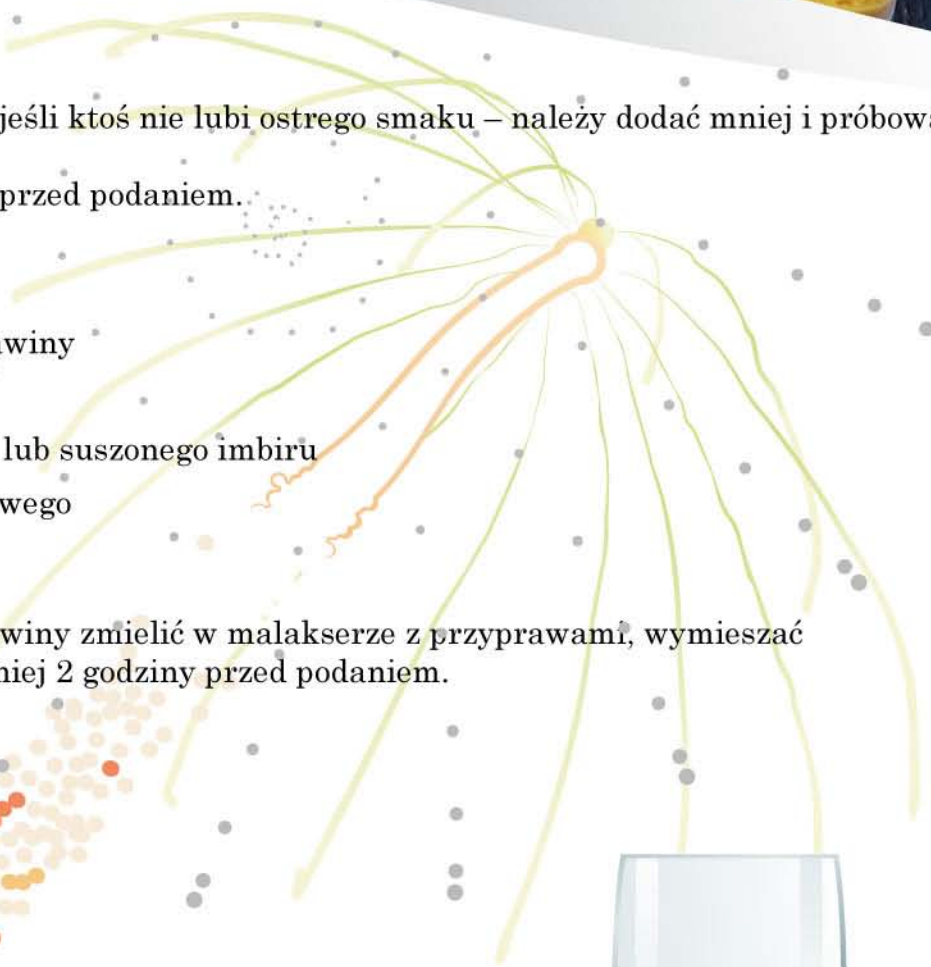
Składniki dobrze wymieszać na gładką masę i schłodzić co najmniej 4 godziny.

Dip awokado

- 2 dojrzałe awokado
- 1 cebulka dymka drobno pokrojona
- sok z połowy cytryny
- chili i sól do smaku
- kilka gałązek natki pietruszki

Natkę i cebulkę drobno pokroić (można zmielić w blenderze), dodać przyprawy, awokado wydrążyć, pokroić w kostkę i dodać do reszty składników. Zmielić na gładko lub wygnieść widelcem. Schłodzić.

Zamiast cytryny można użyć limonki.





Dip morelowy

- 2 szklanki suszonych moreli
- 2 łyżki brandy lub octu winnego
- 1 łyżka sosu sojowego
- 2-3 łyżki koncentratu pomidorowego
- bulionetka do pieczonych mięs
- 2 łyżki oliwy
- sól i pieprz do smaku

Morele dobrze opłukać wymoczyć w brandy i sosie sojowym, pokroić drobno, 2 łyżki oliwy rozgrzać na patelni, wrzucić na patelnię morele wraz z koncentratem pomidorowym, bulionetką, smażyć 10 minut. Doprawić. Następnie zmiksować i schłodzić

Kawałki pieczonej wołowiny z dipem morelowym

- 2 kg wołowiny może być rostbef
- 3 łyżki oleju
- 3 roztarte ząbki czosnku
- 2 łyżeczki suszonego rozmarynu

Mięso natrzeć olejem z czosnkiem i suszonym rozmarynem. Zapakować w folię aluminiową. Piec ok. 1,5 godziny w temp. 180 stopni. Wystudzić. Pokroić w paski, nadziać na szpadki lub patyczki szaszłykowe. Podawać z dipem morelowym.

Zamiast mięsa wołowego można użyć mięsa pieczonej kaczki.

Słone kruche babeczki z pastą serową

Kruche babeczki można kupić gotowe w markecie lub zamówić w pobliskiej cukierni.

Dla chętnych podajemy prosty przepis.

½ kg mąki (na 25 babeczek)

20 dag masła

2 jajka

sól

1-2 łyżki śmietany 18% do zagniecenia

Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z masłem, solą, jajkami i szybko zagnieść i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.

Rozwałkować cienko, wylepić babeczki, ponakłuwać widelcem dziurki. Piec w temp. 160 stopni ok. 20 minut.

Pasta serowa

250 g kremowego twarogu

ulubione zioła do smaku

sól i pieprz do smaku

Do przybrania: pomidorki koktajlowe, kawałki sardynek z puszki lub filetów anchois, pomidory suszone, kawałki ogórka lub papryki konserwowej lub surowego, prażone na patelni migdały, plasterki salami itd. Zależnie od inwencji.

Warto kupić rękaw z końcówką aby pasta efektownie się układała na babeczkach.

Zakąska z nektarynek

1 opakowanie szynki szwarcwaldzkiej lub parmeńskiej

4 twarde, duże nektarynki

1 opakowanie koziego białego sera

Świeże gałązki rozmarynu

Nektarynki obrać, pokroić na cząstki, grillować z obu stron na patelni grillowej skropionej odrobiną octu balsamicznego. Każdy kawałek owocu owinać ciasno plasterkiem surowej szynki wkładając w środek kawałek sera koziego. Spiąć gałązką rozmarynu (lub wykałaczką).



*Szczęśliwego Nowego
Roku!*

2011

