

Menu walentynkowe

sałatka z roszponką

- roszponka
- 2 duże ziemniaki
- 1 ząbek czosnku
- sól i pieprz
- olej z pestek dyni i ocet

Wskazówka: posyp gotową sałatkę chrupiącymi chipsami z szynki - dodają sałatce wspaniałego akcentu.

ziemniaki z pietruszką

- 500 gramów ziemniaków
- (świeża) pietruszka

Przygotowanie:

- Ziemniaki umyj, włóż do rondla i napełnij wodą, aż wszystkie ziemniaki się przykryją.
- Posól wodę, doprowadź do wrzenia i po ok. 30 minutach opłucz pod zimną wodą i obierz.
- Roztop masło na patelni i dodaj obrane ziemniaki.
- Posiekaj pietruszkę, posyp ziemniaki i podawaj z pstrągiem.



Menu walentynkowe

pstrąg alpejski

- 2 pstrągi w całości / filety
- sól i pieprz
- sok cytrynowy
- trochę mąki
- 100 g masła
- trochę pietruszki

Przygotowanie:

- Opłucz pstrąga pod zimną wodą i delikatnie osusz papierowym ręcznikiem.
- Dopraw rybę solą i pieprzem według uznania i obtocz z obu stron mąką.
- Powoli rozpuść ok. 50 g masła na patelni i smaż rybę z obu stron (w zależności od wielkości) przez 12-18 minut na złoty kolor.
- Ważne: zachowaj ostrożność podczas obracania, skóra może się łatwo rozerwać!
- Podgrzej talerze, zdejmij rybę z patelni i przykryj folią.
- Pozostałe masło spień na świeżej patelni, zalej sokiem z cytryny, posól i ponownie spień.
- Posiekaj pietruszkę i razem z masłem i sokiem z cytryny polej rybę dowolną ilością.

Wskazówka: Do dania głównego polecamy eleganckie białe wino.

mus czekoladowy

- 1 opakowanie kremu czekoladowego Qimiq
- 1 łyżka rumu i suszonych owoców

Przygotowanie:

- Wylej Qimiq z opakowania do miski i ubij mikserem, aż masa osiągnie pożądaną objętość.
- Dodaj rum według uznania i udekoruj suszonymi owocami.