

## Danie konkursowe



### **Chutney:**

Składniki:

- 4 czerwone cebule
- 2,5 łyżki cukru brązowego
- 250 ml wina białego wytrawnego
- 100 ml octu balsamicznego
- pół łyżki miodu
- olej do smażenia

### **Steki:**

Składniki:

- 1/2 małego bakłażana
- 100g kaszy jęczmiennej
- 10g kaszy gryczanej
- 1 mała cebula
- 4 pieczarki
- 1/2 pietruszka korzeń
- ząbek czosnku
- 1/2 marchewki
- 1 jajko
- łyżka mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz do smaku
- 3 większe ziemniaki

**Surówka z czerwonej kapusty : -**

- pół zielonej cebuli
- pół czerwonej kapusty
- pół jabłka
- sól, pieprz do smaku
- łyżeczka alginianu sodu
- 3 łyżki chlorku wapnia

**Surówka z marchewki i jabłka :**

- 3 duże marchewki
- pół jabłka
- sól, pieprz do smaku
- łyżeczka alginianu sodu
- 3 łyżki chlorku wapnia

**Surówka ze szpinaku :**

- 1 ząbek czosnku
- paczka szpinaku (450g)
- 3 łyżki chlorku wapnia
- pół łyżeczki alginianu sodu

Gotujemy kasze na sypko, ziemniaki do miękkości (wszystko w osolonej wodzie), przesmażamy cebulę z pieczarkami, kroimy bakłażana. Siekamy drobno czosnek. Obieramy marchewkę i pietruszkę, kroimy w julienne (cienkie paseczki 5cm x 2mm) i wrzucamy na 1,5 minuty do wrzątku, odcedzamy. Po ugotowaniu kasz, ziemniaki przepuszczamy przez prasę do ziemniaków, łączymy z kaszami, zostawiamy do ostygnięcia, dodajemy jajko, mąkę ziemniaczaną i resztę warzyw. Doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy w steki, obtaczamy w płatkach migdałowych i smażymy na oliwie z oliwek na średnim ogniu do zrumienienia migdałów. Kroimy dwie cebule w półksiężycy, dwie w kostkę. Rozgrzewamy oliwę na patelni, przesmażamy cebulę, dodajemy cukru, miodu, po 2 minutach dodajemy ocet balsamiczny, odparowujemy ocet i zalewamy winem, gotujemy do momentu odparowania wody, odstawiamy. Do sporządzania surówek przygotowujemy sokowirówkę. Obieramy cebulę, marchewkę, czosnek, rozmrażamy szpinak. Wyciskamy składniki do osobnych miseczek (surówkę z marchwi do osobnej, z kapusty do osobnej oraz ze szpinaku do osobnej). Po wyciśnięciu do każdej dodajemy alginian sodu, miksujemy blenderem. Do osobnej miski sporządzamy roztwór wody oraz chlorku wapnia w ilości 3 łyżki chlorku wapnia na 1 litr wody. Do drugiej miski nalewamy samej wody do opłukania kawioru. Przygotowujemy strzykawkę, nabieramy soku i wyciskamy pojedyncze kropelki na roztwór chlorku wapnia, mieszamy co jakiś czas i po 30 sekundach przekładamy do czystej wody za pomocą sitka. Co kolejny sok wymieniamy roztwór chlorku wapnia. Kuleczki układamy na ręcznikach papierowych celem wysuszenia.