

Wszyscy mile widziani

TEKST I ZDJĘCIA:

Jola Stoma i Miśrek Trymbulak

W Polsce

Boże Narodzenie nie może się obyć bez **pierogów**. My proponujemy **urozmaicenie**

Jak to wytłumaczyć, że także ci, którzy nie lubią pierogów i na co dzień nawet nie pomyślą, by po nie sięgnąć, na wigilię po prostu muszą je mieć i nie ma mowy, by ich zabrakło? Sami też nie wyobrażamy sobie świątecznego stołu bez tego dania, lecz my je po prostu lubimy. Robimy je nie tylko w wersji gotowanej, lecz także pieczonej i smażonej. W tej ostatniej polecamy samosy, które z polskim świątecznym menu nie mają zbyt wiele wspólnego. Oczywiście można to zmienić i zaprosić je na wigilijny stół, bo przecież ze względu na swój beźmięśny farsz wpiszą się w menu idealnie. Możecie je przygotować w wersji pieczonej, ale my zdecydowanie polecamy, by tradycyjnie je usmażyć. Warto jednak zadbać o odpowiednią mieszankę roślinnych tłuszczów do smażenia. W naszej kuchni idealnie sprawdza się mieszanka oleju słonecznikowego z rzepakowym.

Miłego przygotowywania każdego pierogów, a przede wszystkim smacznego i zdrowego jedzenia przy stole, przy którym ludzie dzielą się wzajemnym zrozumieniem i szacunkiem. Dobrych Świąt i tego, co najlepsze na nowy rok!

Samosy

Farsz

250 g ziemniaków
250 g kalafiora
1 szklanka groszku
0,25 szklanki oleju
1 łyżka mielonego kminu rzymskiego
0,75 łyżeczki czarnego mielonego pieprzu
0,75 łyżeczki curry
0,5 łyżeczki chili
Sól do smaku

Ciasto

0,5 szklanki mąki ryżowej
0,5 szklanki mąki gryczanej
0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
0,5 szklanki mąki z ciecierzycy
1 łyżeczka soli
1 szklanka wrzącej wody
30 ml oleju
Frytura lub roślinny olej do smażenia

Warzywa kroimy w drobną kostkę i gotujemy na parze przez ok. 20 min z zielonym groszkiem. Jeżeli używamy takiego z puszki, to nie trzeba go gotować. Mieszmamy w misce mąki ryżową, gryczaną i ziemniaczaną. Połowę mieszanki przesypujemy do osobnego naczynia, dodajemy sól i zalewamy wrzącą wodą, a następnie energicznie mieszamy i miksujemy, aby uzyskać jednolitą, kleistą masę. Odstawiamy ciasto na bok, aby je przestygnęło.

Przygotowujemy nadzienie, najpierw rozgrzewając na patelni olej, a następnie przez chwilę podsmażając przyprawy, aby wydobyć ich aromat. Dorzucamy na patelnię wszystkie warzywa i przez chwilę podsmażamy, aby smaki się połączyły. Pod koniec solimy, mieszamy i odstawiamy, aby nadzienie przestygnęło.

Resztę mąki ryżowej, ziemniaczanej i gryczanej łączymy z mąką z ciecierzycy i mieszamy z taką ilością oleju, aby wszystkie składniki równomiernie pokryły się tłuszczem. W tym momencie łączymy kleik mączny z suchą mieszanką i zagniatamy ciasto. Pod koniec dodajemy resztę oleju i jeszcze raz zagniatamy, aby było sprężyste. Jeżeli jest zbyt suche, to możemy dodać odrobinę ciepłej wody. Jeżeli jest zbyt rzadkie, dodajemy mąki gryczanej lub ryżowej. Ciasto przykrywamy, aby nie obsychało w trakcie lepienia samosów.

W rondlu rozgrzewamy sporo frytury, aby pierożki mogły usmażyć się w głębokim tłuszczu. Odrrywamy po kawałku ciasta i rozwałkowujemy je na owalne placuszki, a następnie przekrawamy na pół. Z każdej połówki formujemy stożek, którego brzeg dobrze zlepiamy, a następnie wypełniamy go nadzieniem i zalepiamy od góry, aby utworzyła się szczelna sakiewka. Smażymy na rozgrzanej fryturze po kilka sztuk, od czasu do czasu mieszając, aż się zarumienią. Smakują wybornie zarówno na gorąco, jak i na zimno. Podajemy z ulubionym sosem.



Pierogi z kapustą i grzybami

Farsz

400 g kiszzonej kapusty
30 g suszonych grzybów
1 łyżeczka czarnego mielonego pieprzu
0,5 łyżeczki mielonej gałki muskatołowej
0,5 łyżeczki mielonego kminu
4 kulki ziela angielskiego
4 kulki jałowca
4 łyżki oleju
Woda

Ciasto

1 szklanka mąki ryżowej
1 szklanka mąki ziemniaczanej
1 szklanka mąki gryczanej
0,5 łyżeczki soli
1,5 szklanki wrzątku
2 łyżki oleju słonecznikowego

Suszone grzyby zalewamy niedużą ilością wody i gotujemy, aby zmięknęły. Kiszoną kapustę drobno siekamy i przesmażamy na rozgrzanym oleju. Resztę wody, która została po gotowaniu grzybów, wlewamy do kapusty, a grzyby drobno siekamy i również dorzucamy do garnka. Ziele angielskie i jałowiec rozdrabniamy w morderzu i wraz z resztą przypraw dorzucamy do kapusty z grzybami. Całość smażymy jeszcze chwilę i gdy kapusta zmięknie, a woda odparuje, lekko dosalamy, ponieważ smak powinien być intensywny. Gotowy farsz odstawiamy do przestygnięcia.

Wszystkie mąki mieszamy z solą i oddzielamy 3/4 szklanki. Tę część wsypujemy do miski lub miksera, zalewamy wrzącą wodą i bardzo dokładnie mieszamy lub miksujemy, aby uzyskać gęste, klejące ciasto. Odstawiamy na bok na 5–10 min, aby lekko przestygnęło. Dodajemy resztę mąki i zagniatamy twarde

ciasto makaronowe, pod koniec dodając 2 łyżki oleju. Jeżeli ciasto będzie zbyt sztywne, możemy dodać odrobinę gorącej wody, a jeśli zbyt rzadkie, to po odrobinie każdej mąki. Wyrabiamy tak długo, aż ciasto będzie sprężyste i gładkie. Podczas robienia pierogów gotowe ciasto trzymamy w misce pod ściereczką, żeby nie wysychało. Wykładamy silikonową stolnicę i najlepiej silikonowy wałek, dzięki czemu nie będziemy musieli podsypywać ciasta mąką podczas rozwałkowania. Odrrywamy małe porcje ciasta i rozwałkowujemy na placek grubości 2 mm, wycinamy w nim krążki, na środek każdego nakładamy po łyżeczce farszu i bardzo ostrożnie składamy, zamykając w nim nadzienie. Pamiętajmy, aby podczas sklejanego ciasta nie dociągać na siebie jego brzegów, ponieważ na złączeniu potrafi ono pękać. Przyciskając ciasto pomiędzy palcami, skleamy brzeg.

Pierogi gotujemy w lekko osolonej wodzie, aż wypłyną, i jeszcze ok. 1 min po wypłynięciu. Gotowe smarujemy olejem, żeby się nie posklejały. Podajemy polane skwarkami z wędzonego tofu. Przestygnięte pierogi można podsmażyć na patelni, dzięki czemu będą chrupiące.



Jola Stoma & Miśrek Trymbulak

projektanci mody, autorzy książek kucharskich oraz wegańskiego i bezglutenowego programu „Atelier Smaku” www.ateliersmaku.pl