Labneh z proziakami i sałatą

(receptura na 5 porcji)

Serek labneh:

- 800g jogurt grecki
- 20g sól
- 5g zioła prowansalskie
- 15g pomidory suszone z czosnkiem

Wykonanie:

- Jogurt podzielić na dwie części.
- Do pierwszej dodać 10g soli i zioła prowansalskie, dobrze wymieszać.
- Do drugiej dodać 10g soli i pomidory suszone z czosnkiem.
- Przygotować jałową gazę, którą wyłożyć sitko i powstałą masę przelać do gazy (każdą osobno), delikatnie związać i zostawić na sitku w lodówce na około 1 do 3 dni (w zależności jaką konsystencję chcemy serka) tak aby serwatka mogła swobodnie odciekać.
- Gotowy serek wyporcjować.

Proziaki:

- 250g mąka pszenna pełnoziarnista
- 125 ml maślanka
- 80 g twaróg
- 1 szt. jajko
- 0,5 łyżeczki cukier
- 0,25 łyżeczki soda oczyszczona
- 0,25 łyżeczki sól

Wykonanie:

- Przesianą przez sito mąkę wymieszać z sodą, solą, cukrem i rozbełtanymi jajkiem, dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto. Nakryć ściereczką i odstawić na kwadrans.
- Uformować wałek, podzielić na porcje, rozwałkować placki, piec na suchej teflonowej patelni.

Sałatka:

- 150g ogórki kiszone
- 100g papryka czerwona
- 100g por
- 50g jabłko
- 1 łyżka olej z pestek winogron
- sól, pieprz czarny do smaku

Wykonanie:

- Jabłko obrać, pokroić w drobną kostkę.
- Pora pokroić w półplastry.
- Paprykę i ogórka w drobną kostkę.
- Połączyć wszystkie składniki razem, dodać olej i przyprawy.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie · Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu · Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego · Uniwersytet Rolniczy w Krakowie · Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu · Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Zadanie pn. „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy" finansowane jest w ramach dotacji celowej Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

Sernik baskijski z kruszonką i śliwką

Sernik (tortownica o średnicy 24 cm):

- 900g serek kremowy
- 300g śmietanka 30%
- 120g stewia lub 200g cukier
- 1 szt. laska wanilii
- 4 szt. jaj
- 2 szt. żółtko
- 75g mąka pszenna tortowa

Wykonanie:

- Piekarnik nagrzać do temperatury 250°C (opcja grzana góra-dół) lub 230°C jeżeli pieczemy z termoobiegiem.
- Wanilię przeciąć wzdłuż na pół, łyżeczką wydobyć nasiona.
- Do miski dodać wszystkie składniki prócz mąki.
- Zmiksować na gładką masę. Na końcu dodać mąkę.
- Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia ponad rant formy.
- Przelać masę do formy.
- Piec 25 minut sernik.
- Następnie schłodzić.

Kruszonka:

- 100g mąka z amarantusa
- 100g mielone orzechy laskowe
- 100g masło
- 100g cukru brązowego

Wykonanie:

- Wszystkie składniki połączyć w misce ze sobą, schłodzić.
- Następnie na papierze rozsypać kruszonkę i piec w temperaturze 170°C około 10 minut.
- Gotową kruszonkę wystudzić i użyć do deseru.

Sos:

- 100g jogurt naturalny
- 50g powideł śliwkowych

Wykonanie:

- Jogurt połączyć z powidłami, wymieszać.

Do dekoracji:

- 200g śliwek
- 20g masła

Wykonanie:

- Śliwki pokroić na ćwiartki.
- Masło rozpuścić na patelni, podsmażyć na nim śliwki.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie · Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu · Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego · Uniwersytet Rolniczy w Krakowie · Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu · Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Zadanie pn. „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy" finansowane jest w ramach dotacji celowej Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego.