

Polsk mat på Arbis 12.10.2009

Brygida Antikainen och Ghita Henriksson

1. Pierogi med potatis- och ostfyllning
2. Lax i konjaks- och gräddsås
3. Blomkål Polonaise
4. Bigos
5. Äppelkaka

1. Pierogi med potatis- och ostfyllning

500 g smördeg



Fyllning:

5 potatisar

1 lök

150 g riven (emmental)ost

1 litet ägg

Salt

Peppar

Fyllningen: Skala och koka potatisen i saltat vatten tills den är mjuk. Mosa potatisen och blanda den med osten. Stek finhackad lök och blanda ner. Salta och peppra. Tillsätt ägget. Om du har svampfyllda pierogi så fräser du den finhackade svampen samtidigt som löken. Kavla ut degen på mjölat underlag. Tryck ut cirklar med ett ganska stort glas eller en annan rund form. Lägg med en sked lite fyllning på varje pierogi. Vik på mitten och fäst kanterna med en gaffel. Koka sedan i saltat vatten tills pierogina flyter upp. Servera med finhackad lök stekt i rikligt med smör samt gräddfil, crème fraiche eller smetana.

2. Lax i konjaks- och gräddsås

500 g laxfilé

1-2 msk smör

Sås:

2 dl vispgrädde

1 ½ tsk vetemjöl

½ tärning fiskbuljong

2 tsk torkad dill

1-2 msk konjak

peppar

Eventuellt salt

Färsk dill till garnering

Skär laxen i ca 3x3 cm bitar. Skinnet och benen avlägsnas. Bryn smöret i en stekpanna och stek hastigt fiskbitarna så de får en vacker färg. Smörj en ugnform och placera de stekta fiskbitarna i den. Sätt ugnen på 225 grader. Ta fram en kastrull och blanda den kalla grädden med de övriga ingredienserna. Hetta upp såsen under ständig omrörning. Låt koka 3 minuter. Avsmaka. Häll såsen över fiskbitarna. Grädda i ugnen max 20 minuter. Garnera med dill. Servera med kokt potatis eller potatismos.

3. Blomkål Polonaise

1 blomkål

100 g ströbröd

100 g smör

Salt

Socket

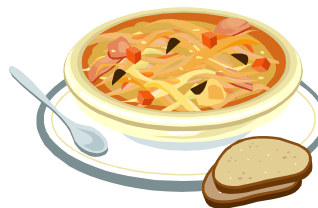
Tvätta blomkålen och skär bort bladen. Lägg den sedan i en kastrull med vatten så att den täcks. Tillsätt lite salt och lite socker. Koka upp vattnet och låt koka utan lock så att en del av kålsmaken försvinner. Sänk sedan värmen och låt puttra i 20-30 minuter tills blomkålen är mjuk men inte sönderkokt.

Medan blomkålen kokar bryner du ströbrödet i smöret. Salta efter smak. När blomkålen kokat klart kan du lägga den i ett durkslag så att vattnet rinner av. Sätt tupp blomkålen som hel eller dela den i mindre bitar och placera den på ett serveringsfat. Häll sedan över ströbrödsröran blomkålen. Det ska räcka till att dränka blomkålen i den goda såsen. Känns ströbrödssåsen för tjock kan du späda med mera smält smör. Såsen ska vara lätt att hälla. Servera rätten varm (varmhållning i ugnen).

4. Bigos (surkålsstuvning)

800 g surkål
Vatten
800 g färsk kål
Ca 500 g benfritt kött
(nötstek, skinka, sidfläsk och/eller korv)
Ca 150 g rökt sidfläsk
2 finhackade lökar
4 morötter
8 enbär
12 svartpepparkorn
4-5 lagerblad
50 g torkad eller 150 färsk svamp

2 tärningar köttbuljong
100 g torkade plommon
1 msk senap
3 dl madeira, portvin eller rödvin



Sätt surkålen och koka i vatten. Kokas tills den är mjuk. Skär den färska kålen i strimlor och sätt den och koka i en skild kastrull. Skär köttet och sidfläsket i bitar, smaksätt med salt och peppar och stek i en panna i olja ca 5 minuter. Håll köttsorterna skilt i olika skålar. Stek löken skilt. Stek även korvarna skilt. Flytta över det stekta i en gryta där surkålen är (sen när den kokat klart). Blanda i grytan även kryddorna, de stekta köttbitarna (sätt först med nötköttet som har en längre koktid och senare grisköttet), den stekta löken och moroten som är skuren i slantar. Smula med svamparna och buljongtärningarna. Salta enligt smak. Koka på svag värme ca 1 h och rör om ofta. Lägg i senap, torkade plommon, korv och vin. Koka ytterligare 15-20 minuter. Avsmaka. Bigos serveras med potatis eller bröd.

5. Äppelkaka

Deg

150 g smör
5 dl vetemjöl
½ dl socker
2 tsk bakpulver
1 tsk kardemumma
200 g gräddfil

Fyllning

Ca 1 ½ kg syrliga äpplen
2 msk citronsaft
1 dl socker
1 msk kanel
2 tsk vaniljsocker

På ytan: florsocker

Till serveringen: vispad grädde

Degen: Blanda alla torra ingredienser. Toppa in smöret. Tillsätt gräddfilen. Blanda snabbt ihop allt till en jämn smet. Smörj kanterna på en kakform med löstagbar botten. Klipp för botten ut en rundel av bakplåtspapper med samma diameter som kakformen. Ta bort 1/3 av degen. Bred ut resten på botten av formen och på kanterna. Kavla ut den återstående tredjedelen till ett lock. Sätt degen i kylan.

Sätt ugnen på 200 grader. Skala äpplena och avlägsna kärnhuset. Riv äpplena grovt. Krydda äppelmassan. Bred ut massan på degbotten i formen och lyft på locket. Stäng kanterna med en gaffel. Dekorera locket. Grädda i ugnen ca 40 minuter. Låt kallna och avlägsna från formen. Dekorera med florsocker och servera med vispad grädde.