



• Sałata Cezar z flan stekiem

sos:

- 10 g anchois
- ½ ząbka czosnku
- 75 g majonezu (najlepiej domowego)
- 2-3 łyżki przegotowanej wody
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

- 50 ml masła klarowanego do smażenia
- 1 Flan Stek Uczta Qulinarna
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku
- 5 kromek chleba tostowego
- ½ ząbka czosnku
- 3 jajka
- ½ główki sałaty rzymskiej
- ½ główki sałaty lodowej
- 100 g parmezanu

Rybki anchois i czosnek drobno kroimy. Przekładamy je do miski i dodajemy majonez, wodę, sól i świeżo mielony pieprz. Dokładnie mieszamy.

Na bardzo gorącej patelni na klarowanym maśle smażymy flan steka doprawionego solą i świeżo mielonym pieprzem. Mięso obsmażamy na złotobrazowy kolor z obu stron, a następnie przekładamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 stopni na 6-8 minut. Pieczywo tostowe kroimy w kostkę o wymiarach 1,5 cm x 1,5 cm, a czosnek siekamy w plasterki. Na pozostałym na patelni aromatycznym tłuszczu podsmażamy chleb i czosnek. Jajka gotujemy na miękko.

Sałaty rwiemy na mniejsze kawałki i łączymy z sosem i grzankami. Upieczonego na różowo steka kroimy w bardzo drobne paski w poprzek włókien, po czym dodajemy do sałatki. Jajka obieramy i kroimy na pół, po czym układamy je na wierzchu. Sałatkę posypujemy płatkami parmezanu.

Akademia Smaku Sokołów start!

Ruszyła Akademia Smaku Sokołów – nowy pomysł na promocję najwyższej jakości produktów mięsnych. Wraz z zaproszonymi gośćmi oglądaliśmy pokaz **porcjowania wołowiny**, gotowaliśmy i konsumowaliśmy najwyższej jakości steki!

W eleganckie progi Dworku Ziemiańskiego wkroczyliśmy ciekawi, jakimi przyjemnościami uraczą nas twórcy Akademii, firma Sokołów S.A. Powołano ją po to, by podkreślać zaangażowanie marki w rozwój sztuki kulinarnej w zgodzie z najnowszymi trendami, także dietetycznymi. Firmie zależy na tym, by jej produkty stanowiły część zbilansowanego jadłospisu, konsumowanego świadomie i z przyjemnością. Dlatego położony nieco na uboczu, otoczony sielskim parkiem dworek idealnie współgrał z ideą celebrycji pysznych i zdrowych posiłków.

Słyszeliśmy, że tutejszy szef kuchni, Dominik Moskalenko, szykuje dla nas rozbiór wołu, nie wiedzieliśmy jednak, że będziemy mieć okazję popracować z samym mięsem w dworkowej kuchni. Na początku dowiedzieliśmy się, z których części wołowej ćwierci pochodzi antrykot, a z której filet mignon, dowiedzieliśmy się, czym różni się sezonowanie na mokro od tego na sucho, a także, że istnieją różne szkoły porcjowania mięsa w zależności od kraju. Patrząc na delikatnie poprzerastane tłuszczem mięso

polskiego bydła, nie mogliśmy uwierzyć, że w Polsce jemy tylko 2 kilogramy wołowiny na osobę rocznie. Gdy potem jeszcze skosztowaliśmy wyśmienitych steków, nie mogliśmy się nadziwić, że nadal nasi krajanie wolą drób.

Gdy przyszedł czas na gotowanie, zaproszone wspólnymi siłami blogerki chętnie chwyciły za noże, patelnie i obieraczki. Dziewczyny z Najsmaczniejsze.pl i Smacznapyza.pl kroili warzywa i gotowały jajka, Dorota Minta, psycholożka i fanka kulinarium smażyła steki, a nasza redakcyjna blogerka Basia Starecka obierała jabłka na smakowity deser z patelni. Tomek z bloga Plate of Joy skrawał ser do sałatki Cezar, a Magda z Dare to Cook uwieczniła to wszystko na zdjęciach. Gdy w końcu udało się przekonać wyjadających ser, by poczekali chwilę, zasiedliśmy do stołu w imponującej bawialni dworku, by skosztować wyjątkowo przyjemną sałatkę Cezar z flan stekiem marki Sokołów, a zaraz potem – antrykot wołowy w towarzystwie pieczonych ziemniaków i sałatki ze świeżych warzyw. Deser i wino, konsumowane niespiesznie w oranżerii z widokiem na zimowy ogród, zwieńczyły nasze spotkanie, a my przyjemnie najedzeni radziliśmy się ekspertów Akademii – Dominika i dietetyczki Agnieszki Piskaty, jak na co dzień mądrze konstruować swój jadłospis. Czekamy na kolejne odstony Akademii i kolejne porcje smakowitej wiedzy!

