

FRYKAS SADECKI

(4 porcje, czas przygotowania 120 minut)

Filet podzielić na 3 części, natrzeć marynatą i odstawić do lodówki. Jabłka umyć, wydrążyć, podzielić na plastry, śliwki opłukać, wydrylować i lekko skropić śliwowicą. Pieczarki obrać, pokroić w grube plastry, cebulę obrać i pokroić w krążki. Na patelni rozgrzać olej, zrumienić pieczarki i cebulę, odstawić na bok patelni, obsmażyć śliwki i jabłka. Części fileta oprószyć mąką, usmażyć na złoty kolor. Układać frykas w formie piętrowej przekładając poszczególnymi składnikami: duży filet, na nim 2 plastry jabłka, brzegiem filetu śliwki ułożone dekoracyjnie, mniejszy filet, na nim cebulę i dekoracyjnie pieczarki, z kolei najmniejszy filet i na nim podgrzany oscypek. Podać z miodkiem śliwkowym oraz z dodatkiem kluseczek oscypkowych. Potrawę udekorować jabłkiem gotowanym w syropie, nadzianym żurawiną oraz owocową szpadką-ostrewką (brzoskwinie i śliwki).



800 g filetu drobiowego
200 g jabłek łąckich
400 g suszonych śliwek łukowickich
400 g pieczarek
100 g mąki
200 g cebuli
4 oscypki
300 g oleju

Marynata

czosnek, oregano, imbir, papryka czerwona, sól wielicka, olej. Śliwowica łącka lub wyborna do skropienia śliwek oraz doprawienia miodku śliwkowego

Miodek śliwkowy

200 g śliwek suszonych łukowickich
100 g miodu naturalnego
1 cytryna

cynamon, cukier, śliwowica – do smaku

Wydrylowane śliwki umyć, namoczyć, zmiksować na jednolitą masę. Dodać miód, sok i otartą skórkę z cytryny, rozprowdzić wodą do uzyskania odpowiedniej konsystencji, następnie dodać cukier, cynamon oraz śliwowicę, wymieszać.

Kluseczki oscypkowe

200 g mąki pszennej

120 g masła

4 jaja

1 oscypek

sól

koperek do dekoracji

Mąkę przesiać, jaja umyć, sparzyć. Mąkę, masło, jaja rozprowadzić różgą w misce, dodać starty oscypek, sól. Formować małe kluseczki przez maszynkę lub ręcznie i gotować w osolonej wodzie. Odcedzić, przelać zimną wodą, polać masłem. Podawać uformowane w stożek, ozdobić koperkiem.