

## **PRZYSMAK NIKIFORA**

*Kotleciki jagnięce z musem borowikowym i oscypkiem*

*(4 porcje, czas przygotowania około 120 minut)*

Mięso umyć, osuszyć, usunąć błony, ponacinać, lekko rozbić tłuczkiem. Następnie oprószyć je przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na około 30 minut. Część masła rozgrzać i obsmażyć na nim mięso z dwóch stron. Grzyby i cebulę pokroić w kostkę a następnie podsmażyć na pozostałej części masła, podlać kremówką i chwilę dusić pod przykryciem. Następnie je zmiksować a powstały mus nakładać łyżką na kotleciki. Oscypek zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i posypać nim kotleciki z musem. Tak przygotowane kotleciki ułożyć w naczyniach żaroodpornych (w jednej warstwie) i zapiekać w piekarniku w temperaturze 170°C przez około 20 minut.



8 kotletów z combra jagnięcego  
600 g borowików mrożonych lub  
świeżych  
2 cebule  
120 g śmietanki kremowej 30%  
160 g oscypka  
150 g masła  
sól wielicka, pieprz

### **Warzywa**

500 g cukinii, marchewki, selera i jabłka łąckiego  
100 g masła  
sól wielicka, pieprz

Masło rozgrzać i krótko podsmażyć na nim pokrajane w paski warzywa, które następnie

należy podlać niewielką ilością wody i dusić. Na samym końcu dodać jabłka i całość dusić do miękkości pod przykryciem. Tak przygotowaną mieszankę przyprawić do smaku według uznania i wyłożyć na talerz jako element dekoracyjny.

### **Kluski grulane z bryndzą**

800 g ziemniaków

1,5 szklanki mąki

1 jajko

300 g bryndzy podhalańskiej

100 g masła

sól wielicka, pieprz

Ziemniaki ugotować w mundurkach do miękkości, odcedzić, ostudzić, obrać i przemielić przez maszynkę lub przepuścić przez praskę. Rozdrobnione ziemniaki wyłożyć na stolnicę i dodać do nich mąkę, jajko i odrobinę soli. Zarobić ciasto i krótko je wyrabiać. Bryndzę posolić i dokładnie rozetrzeć. Ciasto podzielić na części, formować wałki o średnicy około 3 cm, a następnie wałek kroić na kawałki długości 4 cm. Każdy kawałek ciasta spłaszczyć, do środka nakładać bryndzę, zlepiać i uformować w kulkę. Przygotowane kluski wrzucać na wrzącą osoloną wodę i zamieszać drewnianą łyżką. Gotować pod przykryciem. Gdy kluski wypłyną należy je odkryć i gotować na wolnym ogniu około 7 minut. Kluski odcedzić i podawać polane tłuszczem.