49 w 2021 (341)

3 przepisy na biwak #2: z patelni

Data publikacji: 06.12.2021 / Autor: Redakcja

Po 3 przepisach Kokosza na idealny obiad na biwak, czas na przepisy od naszych czytelników, którzy lubią na wyprawy zabierać ze sobą patelnię.

Burgery

od Antoniego Stanisławskiego



Mięso: mięso mielone wołowe doprawiam pieprzem, solą i czosnkiem suszonym. Dodaję niewielką ilość wody, żeby było łatwiej formować kotlety. Formuję burgery o podobnej średnicy co bułka.

Sos: majonez, przecier pomidorowy i musztardę mieszam ze sobą w proporcji mniej więcej 2:1:1. Dodaję suszoną cebulę i pokrojony w kostkę ogórek kiszony, a następnie mieszam aż sos uzyska jednolity kolor.

Warzywa: to kwestia gustu, dodaję pomidor, pokrojony ogórek kiszony i cebulę. Na rozgrzanej patelni grillowej układam przekrojoną na 2 części bułkę i podgrzewam z obu stron.

Gdy się przyrumienią zdejmuję, a na ich miejsce układam kotlety. Po pewnym czasie obracam je, a gdy będą prawie gotowe kładę ser (najlepiej cheddar) i czekam aż się roztopi. Bułki smaruję sosem, układam na nie warzywa i burgera. To wszystko!

Pizza



Od Stefana Paciorka

Skladniki na ciasto:
– 2 jajka
– mąka, ok. 150 g
– woda
– olej
Fajnie wychodzi jak się doda jakiś przypraw do ciasta w stylu tymianek.

Składniki na sos:
– przecier pomidorowy 500 g
– przyprawy: bazylia, oregano
– ser mozarella
+ Dodatki jakie się chce, to jest wersja basic

Przygotowanie:

1. Wymieszać i rozbełtać jajka z mąką i wodą (ew. przyprawami).

2. Wlać ↑ na patelnię z rozgrzanym olejem.

3. Jak ciasto będzie odpowiednio usmażone (powinno móc dać się przerzucać jak naleśnika, tylko trochę ostrożniej, bo jest bardziej kruche) delikatnie polać sosem i położyć dodatki, chwilę później ser. Smażyć aż ser się rozpuści

4. Voilà, gotowe

Sprawdziliśmy na zbiórce, wychodzi zadziwiająco dobrze

Proziaki czyli opcja na ciepłe śniadanie

Od Marcina Gierbisza

Proziaki to placki ze wschodu Polski, z Podkarpacia. Z podkarpackiego na nasze przetłumaczymy *placki na prozie* po prostu jako *placki na sodzie oczyszczonej* – *proziak* w tym wschodnim slangu znaczy więc coś w stylu *sodówka*. Oryginalna nazwa jednak brzmi lepiej. A dlaczego na sodzie? Coś musi sprawić, że nasze ciasto wypełni się bąbelkami powietrza i stanie się puszyste. Gdy nie ma drożdży, soda pomaga.

Potrzebne będą:

– Patelnia
– Szpatułka do przewracania rzeczy na patelni (od biedy łyżka da radę)
– Miska do zmieszania składników
– Płaska powierzchnia [jest to opcja, ale pomoże]
– Butelka (szklana) lub inne narzędzie do rozwałkowania ciasta [jest to opcja, ale pomoże]
– Kubek do wycinania proziaków z ciasta

Składniki na około 15 proziaków (na luzie wejdą 3 na osobę):

– 1 łyżeczka sody oczyszczonej
– 1/2 łyżeczki soli
– 1/2 łyżeczki cukru
– 500g mąki pszennej (typ 450 lub 500)
– 250ml maślanki lub kefiru
– jajko
– masło do posmarowania gotowego proziaka



Na start mieszamy wszystkie suche składniki. Dolewamy kefir lub maślankę i wbij

jajko. Ugniatamy, aż ciasto będzie jednolite.

Ciasto rozwałkowujemy na płaskiej powierzchni na grubość około 1,5 cm. To nie apteka, ale im równiej, tym lepiej. Z rozwałkowanego ciasta wycinamy za pomocą kubka krążki ciasta. Istnieje też opcja „sprytna", niestosowana przeze mnie, w której bierzemy małe kulki ciasta i wprawną (najlepiej czystą) ręką fachowca zmieniamy je w jak najbardziej równe placki o wspomnianej już grubości.

Nasze wycięte (lub wygniecione) placki odkładamy na 15 minut do wyrośnięcia. Nie jest to niezbędne, ale pomoże. W tym czasie możemy pójść pozbierać chrust, zająć się ogniskiem, umyć ręce i wrócić do naszych placków.

Krążki ciasta po leżakowaniu wrzucamy na patelnię bez tłuszczu stojącą na żarze (w domu to byłby *mały ogień* na kuchni gazowej, a na biwaku nawet *mały ogień* może być całkiem spory). Trzymamy plus minus 4 minuty z każdej strony. Warto sprawdzać jak szybko przebiega zwęglanie. Opcja ze zdjęcia wyżej jest zdecydowanie dojrzała.

Proziaki ładnie rosną na smaczne, ciepłe bułeczki. Można je rozkroić i dodać coś do środka, albo posmarować na górze masłem i szybko pożreć. A jak już macie ze sobą jajka, bo do proziaków zużyliście tylko jedno, to można do tych placków szybko zrobić sadzone. Albo jajecznicę. Coś wymyślicie, nie ma co się narażać na zgniecenie jaj w plecaku.

Redakcja

Zastęp służbowy oddelegowany do poszukiwania artykułów w wartościowych miejscach, wypytywania władz o praktyczne porady oraz znajdowania odpowiedniego cytatu na dowolną okazję.