



Kotlet Mieloni.



Kluski&Kurki (un duplings de patata i bolets).



Makowiec, tarta Pavlova, Tarta Sacher, tot tipus de xocolates...

Golonka wieprzowa

La recepta que us proposem per avui la tastarem al Restaurant Za Kulisami al Teatre Principal de Lublin. El nom del restaurant vol dir «darrera les bambolines». <https://www.zakulisami.lublin.pl/> Aquest article ha estat revisat per na Dorota Sokolek. Do widzenia. Wesolych Świąt Bożego Narodzenia i szczęśliwego nowego roku 2023. (garrons de porc estofats)

INGREDIENTS:

- 3 garrons de porc (codillos o ossobucos també valen)
- 100 grams de saïm de porc
- 1 cabessa d'all morada
- 500 grams de cebes
- 2 pastanagues grans
- 1 blanc del porro
- 2 tomàtigs madures
- 1 pebre verd
- Brou de carn

Marinada: 90 cl d'oli d'oliva, Sal i pebre negre, Nou moscada, Llorer, Farigola, 1 tassó vi blanc sec

ELABORACIÓ:

- Netejam bé la carn de tendrums (deixam l'os). Els salpebram i els untam bé amb el saïm. Els posam dins un bol amb l'oli i totes les espècies i aromàtics, i els deixam marinar un parell d'hores.
- Passat el temps, posam oli dins una greixonera i marcam bé la carn. Tota la marinada l'hem de reservar.
- Un cop ben marcats els treim del foc i reservam en un bol. Ara dins la greixonera posa la ceba, els alls i les pastanagues, tot picat i ho ofegam a foc fluix. Desglassam amb la marinada.
- Quan tinguem el sofregit incorporam la tomàtiga rallada. Ho cuinam a foc mitjà 5 minuts. Seguidament incorporam la carn (amb el suc que ens haguin fet). Sofregim uns minuts i cobrim



amb el brou de carn. Cuinam a foc mig / alt fins que estiguin tendres, entre 1 hora o hora i mitja aproximadament i haurem de tenir en compte l'evaporació.

- Miram que la carn es desfaci per saber que ja es cuita i si en queda massa líquid dins la greixonera, en retiram una mica i ho feim reduir fins a aconseguir la densitat desitjada.

Per a guarnir farem Gzik. (patates amb pell farcides amb formatge)

INGREDIENTS:

- 1 kg de patates
- Ingredients per al farcit
- 600 grams de formatge cottage gras o semi
- 200 grams de crema agra 18%
- Una ceba petita o un petit manat de cibulet
- 1 culleradeta plana de sal, 1/4 culleradeta plana de pebre, una mica de sucre
- Opcional: ous durs; rave; all i/o julivert

ELABORACIÓ:

- Rentarem bé les patates amb aigua corrent i les fregarem bé ja que aquesta elaboració es fa amb la pell. Intentarem triar patates de mida semblant.
- Col·locam les patates netes en una olla gran. Abocam-hi prou aigua per cobrir completament les patates. Posam-hi també una culleradeta de sal. Coure les

patates tapades fins que estiguin tendres (25 i 30 minuts des de l'ebullició). Un cop cuinades les refredarem bé i les deixarem damunt un drap de fil per a que sequin bé.

Mentre es couen les patates, preparem el farcit.

- Agafarem uns 600 grams de formatge cottage per quilo de patates. L'hi afegirem 200 grams de nata. També afegirem cibulet picat i un tros de ceba ben picada. Finalment, un pessic de sucre i una culleradeta plana de sal i 1/4 culleradeta plana de pebre.

- Amassau-ho tot amb una forqueta i mesclau-ho bé per a combinar tots els ingredients.
- Comproveu la textura i el gust de la crema de formatge. Si queda massa atapeït, podeu afegir un poc més de nata. El gust de gzik també es pot enriquir amb un gra d'all o rave ben picat. A vegades també hi posen ous durs.

- Ara tallarem les patates transversalment per la meitat.

Buidarem un bocí per a fer una casseroleta. La patata la mesclarem amb la mescla de formatge i posarem un poc de gzik a cada meitat. Aquesta elaboració tant el pot servir lleugerament tèbia com freda.

- També es pot servir amb la patata totalment picada en forma de puré.



L'equip del Bar Es Pont vos desitja unes bones festes de Nadal i un 2023 ple de salut i moltes alegries.

I, de moment, ho podem celebrar junts perquè no tancam les portes i estam al vostre servei.

Ens jubilarem, però NO encara.

Ja avisarem a tothom quan arribi l'hora...

Moltes gràcies per la vostra confiança i molts d'anys per tots i totes!