

BUŁKA WŁOSKA Z PASTĄ RYBNĄ

składniki na ciasto:

- 30 g świeżych drożdży
- 200 ml letniej wody
- 350 g mąki
- tłuszcz do smarowania blachy
- kilka łyżek mąki

pastą z tuńczyka:

- 100 g tuńczyka w sosie własnym
- 1 obrane i drobno posiekane awokado
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka majonezu
- sól, pieprz

do podania:

- radicchio (ewentualnie cykorja – najlepiej czerwona)
- kilka gałązek koperku

Przygotowujemy ciasto. Pokruszone drożdże rozprowadzamy letnią wodą i odstawiamy na 20 minut. Następnie łączymy je z mąką i wyrabiamy dość luźne ciasto. Ciasto odstawiamy pod przykryciem na godzinę w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia. Blachę smarujemy tłuszczem i oprószamy mąką. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, ponownie je wyrabiamy i formujemy podłużny bochenek. Następnie kładziemy go na blasze, przykrywamy i odstawiamy jeszcze na 20 minut. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 200°C. Bochenek smarujemy wodą, oprószamy mąką, wstawiamy na środkową półkę piekarnika i pieczemy około 30 minut na złoty kolor. Robimy pastę z tuńczyka. Osączonego z sosu tuńczyka miksujemy z awokado, sokiem z cytryny i majonezem na jednolitą, kremową masę. Doprawiamy solą i pieprzem. Radicchio myjemy i dzielimy na listki. Na każdą kromkę kładziemy listek radicchio, nakładamy na niego pastę i dekorujemy koperkiem.

GAZPACHO (HISZPAŃSKI CHŁODNIK Z POMIDORÓW)

składniki:

- 75 dag dojrzałych pomidorów (sparzone, obrane ze skórki, z usuniętymi gniazdami nasiennymi)
- 1/2 l soku pomidorowego*
- 1-2 ogórki (obrane ze skórki)
- 2 papryki (najlepiej zielona i żółta, upieczona w folii aluminiowej, po upieczeniu obrana ze skórki)
- 3 ząbki czosnku (przeciśnięte przez praszkę)
- 1 duża cebula
- 1 kromka chleba pszennego (bez skórki; namoczona w wodzie, odcisnięta)
- 2 łyżki octu winnego
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 papryczka chili (opcjonalnie)
- grzanki z 4 kromek pszennego chleba (opcjonalnie)
- sól, biały pieprz

Odkładamy 1/5 warzyw oprócz czosnku, kroimy w drobną kosteczkę i delikatnie podsypujemy solą (zwłaszcza cebulę).

Pozostałe warzywa, razem z odcisniętym chlebem, octem i oliwą z oliwek miksujemy, a pod koniec do uzyskanej masy dodajemy sok pomidorowy.

Delikatnie mieszamy z odłożonymi warzywami (lub po schłodzeniu dekorujemy nimi wierzch chłodnika), doprawiamy i odstawiamy na ok. 3 godziny do lodówki**. Gazpacho podajemy posypane grzankami lub pijemy jak sok.

* Jeśli nie ma jeszcze sezonu na pomidory można użyć 1 litra dobrej jakości soku pomidorowego.

**Zamiast chłodzić w lodówce przez 3 godziny, gazpacho można podać z kostkami lodu.