

PRZEPISY ZE ŚWIATA
SZTORMÓW I LEGEND

Claudia Perdel



**UCZTA
W TREWILL**



Cześć!

Jestem autorką "Luienny". Przygotowałam dla Ciebie tę książkę z przepisami, skupioną wokół głównego miejsca akcji "Balu w Trewill, by jeszcze bardziej przenieść Cię do świata *Sztormów i Legend*. Mam nadzieję, że niektóre z opisów wywołają uśmiech na Twojej twarzy.
Miłego gotowania i pieczenia! :)

C. Pendel

CLAUDIA PENDEL

WIENNA

BAL W TREWILL





ROLADKI MAŚLANE

z dżemem truskawkowym

SKŁADNIKI:

- 100 g pociętego masła
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 żółtko
- 1 czubata łyżka jogurtu naturalnego
- 2 płaskie łyżki cukru pudru
- Dżem truskawkowy (do nadziewania)

PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj miskę. Przesiej do niej mąkę, następnie dwie łyżki cukru pudru. Nie pozostaw żadnych grudek. Następnie dodaj 100 g pociętego na kawałki masła, 1 żółtko jajka oraz czubatą łyżkę jogurtu naturalnego. Zagnieć ciasto dłonią. Gdy składniki się połączą, odłóż je do lodówki, by się schłodziło.

Po godzinie obsyp blat mąką. Rozwałkuj na nim ciasto tak cienko jak możesz. Jeśli się rozpada – jest za cienko. Dodałeś za mało mąki i ciasto się przykleiło do blatu? Musisz zagnieść je i rozwałkować na nowo. Nikt nie powiedział, że będzie łatwo. To w końcu królewskie roladki maślane. Gdyby ich przygotowanie było proste, na pewno nie trafiłyby na dwór Jej Wysokości.

Potnij ciasto na cienkie prostokąty (o szerokości około 4 cm). Resztki zagnieć na nowo, rozwałkuj, wytnij. Każdy prostokąt wysmaruj cienko dżemem truskawkowym, następnie zawiń w rulon. Ułóż je łączeniem do dołu na blaszce z papierem do pieczenia. Piecz około 12 minut w 180 stopniach – do zarumienienia się roladek.

Z przepisu wychodzi około 8 roladek.



CLAUDIA PENDEL

WIENNA
BAL W TRAWIL



NALEŚNIKI

z owocami

SKŁADNIKI:

- 1 jajko
- Szczypta soli
- $\frac{1}{4}$ szklanki wody
- $\frac{1}{2}$ szklanki mleka
- $\frac{3}{4}$ szklanki mąki pszennej
- Nadzienie własnego wyboru (np. dżem, świeże owoce, serek mascarpone)
- Cukier puder (do posypania)

PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj miskę. Wbij do niej jajko, posyp odrobiną soli, po czym dodaj $\frac{1}{4}$ szklanki wody, pół szklanki mleka i $\frac{3}{4}$ szklanki mąki pszennej. Roztrzep wszystko do połączenia składników. Jeśli ciasto przypomina wodę – dodaj jeszcze trochę mąki, by bardziej zgęstniało. Rozsmaruj dżem z owocami na naleśniku oraz zawiń w rulon. Górę posmaruj serkiem mascarpone, udekoruj kolejnymi owocami, po czym obsyp cukrem pudrem.

Z przepisu wychodzą trzy naleśniki.



CLAUDIA PENDEL

WIENNA
BAL W TREWILL



DESER MALINOWY

z bezą i czekoladą

SKŁADNIKI:

- Pudding chia
- (2 łyżki nasion chia + 100 ml mleka lub napoju roślinnego)
- 15 malin
- kilka jeżyn
- Kawałki białej oraz mlecznej czekolady
- 1 beza

PRZYGOTOWANIE:

2 łyżki nasion chia zalać mlekiem, pozostawić na noc w lodówce.

Następnego dnia w pucharku rozgnieść maliny, wymieszać z puddingiem chia. Na wierzch dodać maliny, jeżyny oraz beżę i posypać kawałkami czekolady.



CLAUDIA PENDEL

WIENNA
BAL W TRĘWIL



MAKARON

z sosem paprykowym

SKŁADNIKI

MAKARON:

- 2 szklanki mąki orkiszowej pełnoziarnistej
- 2 jajka
- ¼ szklanki wody

SOS:

- 1/5 papryki
- 2 małe cebule
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka słodkiej papryki wędzonej
- 1 łyżka ostrej papryki
- 1 łyżeczka suszonej cebuli
- Szczypta soli
- 1 łyżeczka pasty paprykowej lub koncentratu pomidorowego

PRZYGOTOWANIE:

Makaron: Wyrób ciasto na makaron w misce, łącząc ze sobą składniki. Jeśli ciasto jest zbyt klejące – dodaj więcej mąki. Wyrobinione ciasto schłódź w lodówce przez 20 minut.

Obsyp blat mąką, rozwałkuj na nim ciasto. Zwiń całe ciasto w rulon. Wycinaj cienkie roladki, po czym wrzucaj do garnka z osoloną, gotującą się wodą. Polej sosem i podawaj z posypanym parmezanem.

Sos paprykowy: obierz paprykę, cebulę i czosnek, ułóż w szklanym naczyniu. Przypraw równomiernie, następnie piecz w 180 stopniach przez 20 minut. Zblenduj, po czym przypraw 1 łyżeczką pasty paprykowej.

CLAUDIA PENDEL

WIENNA

BAL W TRĘWILL





CEBULARZE

w wersji mini

SKŁADNIKI:

- 1 ½ szklanki mąki orkiszowej
- 25 g świeżych drożdży
- ½ szklanki ciepłej wody
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżka suszonej cebuli
- ½ łyżeczki cukru
- ½ łyżeczki soli

- 2 średnie cebule
- Szczypta soli
- Szczypta pieprzu
- 2 łyżeczki maku
- Olej z pestek winogron (do smażenia farszu)

PRZYGOTOWANIE:

Rozpuść drożdże w szklance ciepłej przegotowanej wody (powtarzam: CIEPŁEJ).

Przygotuj miskę. Przesiej do niej mąkę przez sitko. Dodaj przyprawy oraz rozpuszczone w wodzie drożdże. Zmiksuj na jednolitą masę. Odlóż ją na 20 minut i w tym czasie przygotuj farsz. Pokrój cebulę w drobną kostkę. Uważaj, aby nie dotknąć przypadkiem oczu ubrudzonymi dłońmi, inaczej będziesz płakać jak Luienna po swoich najgorszych koszmarach. Podsmaż cebulę na oleju z pestek winogron aż się zeszkli, przypraw pieprzem i solą.

Z ciasta ulepi placki wielkości śródścza dłoni. Odlóż je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Posyp cebularze makiem. Pieczemy w 200 stopniach przez 10 minut.

Z przepisu wychodzi około 6 placków.

CLAUDIA PENDEL

WIENNA

BAL W TREWILL





ZUPA CZOSNKOWA

z grzankami

SKŁADNIKI:

- 2 główki czosnku
- 1 mała cebula
- 5 średnich ziemniaków
- 100 g topionego sera gouda
- 1 litr wody
- 1 warzywna kostka bulionowa
- Szczypta soli
- Szczypta imbiru
- Szczypta pieprzu
- ½ łyżeczki tymianku
- Olej z pestek winogron (do smażenia)

PRZYGOTOWANIE:

Obierz czosnek, pokrój ząbki na połówki. Obierz także ziemniaki, przetnij na mniejsze kawałki i pokrój obraną cebulę w małe kostki.

Przygotuj garnek. Zalej dno cienką warstwą oleju z pestek winogron. Postaw garnek na niewielkim ogniu. Smaż cebulę do jej zeszklenia, mieszając od czasu do czasu. Wlej do garnka litr wody, dodaj kostkę bulionową, sól, imbir, pieprz, tymianek i ziemniaki. Zakryj pokrywką i gotuj przez kwadrans.

Dodaj czosnek. Pozostaw na kolejny kwadrans.

Dodaj serek topiony, przemieszaj aż się roztopi. Zabierz zupę z ognia. Zmiksuj ją blenderem.

Podawaj z grzankami.



CLAUDIA PENDEL

LWIENNA
BAL W TREWILL



CEBULE

faszerowane kaszą

SKŁADNIKI:

- 3 średnie cebule
- 50 g gyrosu
- 50 g kaszy kuskus
- Sól ziołowa
- Pieprz
- 2 łyżki tartego sera
- 1 ząbek czosnku

PRZYGOTOWANIE:

Obierz cebule. Przygotuj garnek, wlej do niego wodę, posól, zaczekaj aż woda zacznie bulgotać. Wrzuć cebule i gotuj przez 10 minut. Wyjmij, zaczekaj aż ostygną. Później, bardzo ostrożnie wydrąż nożem środek. Pamiętaj, że jeden niewłaściwy ruch, czy zbyt mocne użycie siły i pozostanie ci jedynie zrobienie cebularzy, bo nie będzie już czego faszerować.

Na patelni podsmaż gyros, kaszę oraz pokrojony na drobno czosnek. Dodaj sól ziołową i pieprz do smaku. Po smażeniu dodaj ser, wymieszaj. Nałóż farsz do cebuli małą łyżeczką. Przelóż warzywa do szklanego naczynia, piecz w piekarniku w 180 stopniach przez 20 minut.





SOK WINOGRONOWY

z miętą

SKŁADNIKI:

- 1 litr wody
- 500 g winogron
- 5 łyżek cukru
- 3 gałązki świeżej mięty

PRZYGOTOWANIE:

Zagotować wodę w garnku, dodać winogrona (bez gałązki) oraz cukier i miętę. Gotować około 20 minut, potem przelać do dzbanka przez sitko.

CLAUDIA PENDEL
LUIENNA
BAL W TREWILL



*Jeśli jesteś prawdziwym Trewillczykiem,
pewnie pozostawisz na dnie kieliszka winogrono,
gdy gościś u siebie wroga.*

*Przy odrobinie szczęścia, jeżeli twój wróg pije nieostrożnie,
będziesz mieć kolejną czaszkę do kolekcji.*



CLAUDIA PENDEL

WIENNA
BAL W TRAWILL



KOTLETY RYBNE

z czerwonym ryżem i cukinią

SKŁADNIKI:

- 100 g czerwonego ryżu
- ½ cukinii
- Olej z pestek winogron
- Sos z papryczek chili

• Kotlety:

- 100 g ryby np. pstrąga łososiovego
- 1 jajko
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka koperku
- Szczypta soli
- Szczypta pieprzu
- 1 łyżka sosu sojowego
- ½ szklanki bułki tartej

+ odrobina więcej bułki tartej
do obtoczenia kotletów

PRZYGOTOWANIE:

Ugotuj czerwony ryż w osolonej wodzie. Cukinię pokrój w plasterki, posmaruj cienką warstwą oleju i w szklanym naczyniu piecz przez 20 minut w 180 stopniach. Po ułożeniu na talerzu – polej odrobiną sosu chili.

Przygotuj miskę. Wrzuć do środka rybę, pokrojoną na małe kawałeczki, dodaj jajko, przeciśnięte przez prasę dwa ząbki czosnku, łyżeczkę koperku, łyżkę sosu sojowego, szczyptę soli, szczyptę pieprzu oraz pół szklanki bułki tartej. Ugnieć do połączenia składników. Uformuj kotlety, obtocz odrobiną bułki tartej. Usmaż na oleju.

Podawaj z sokiem winogronowym. Jeśli chcesz wykonać to danie w wersji, jaka zostałaby podana w kantine gwardii morskiej – odrzuć wszystkie przyprawy poza czosnkiem, dodaj garść rozgotowanego białego ryżu, aby kotlety nabrały objętości, a czerwony ryż wymień na kaszę gryczaną. Też niczym nie przyprawiaj. Podaj je z rozcieńczonym wodą winem, zamaskuje smak ryby, które w tym przypadku raczej nie było pierwszej świeżości.

Z przepisu wychodzą trzy porcje.



CLAUDIA FENDEL

WIENNA
BAL W TREWILL



CIASTKA MIODOWE

z cynamonem

SKŁADNIKI:

- 300 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 150 g masła
- 90 g cukru pudru
- 2,5 łyżki miodu
- 1 czubata łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczki imbiru
- Szczypta gałki muszkatolowej

PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj miszkę. Zgnieć składniki na gładką masę i odłóż do lodówki na godzinę.

Po tym czasie, rozwałkuj ciasto na blacie obsypanym mąką. Rozwałkuj ciasto, odciśnij na nim stemple oraz wykrój kółka szklanką. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 10 minut.

Z przepisu wychodzi około 9 ciasteczek

CLAUDIA PENDEL
VIENNA
BAL W TREWIL





CIASTEczKA

z kremem malinowym

SKŁADNIKI:

- 150 g mąki pszennej
- 5 łyżek kakao
- 100 g margaryny do pieczenia
- ¼ szklanki mleka
- 150 g cukru pudru (przesianego przez sitko!)
- 1 jajko
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 60 g pianek marshmallow
- Łyżka wody
- Garść malin

PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj dwie miski. W jednej połącz suche składniki (150 g mąki pszennej, 5 łyżek kakao, 150 g cukru pudru, pół łyżeczki sody oczyszczonej i pół łyżeczki proszku do pieczenia). W drugiej misce utrzyj 100 g margaryny ze 150 g cukru. Gdy je połączysz – dodaj jajko i dalej ucieraj, aż wyjdzie gładka masa. Przelóż ją do pierwszej miski oraz dodaj mleko. Wymieszaj łyżką, którą później przelozysz ciasto na blachy z papierem do pieczenia.

Między ciasteczkami pozostawiaj minimum 6 cm odstępu, bo rosną jak nastroje rewolucyjne w Trewill za czasów Killiana III da'Bourrierra.

Piec w 180 stopniach przez 10 minut.

By zrobić krem malinowy, przelóż pianki do miski, zalej wodą oraz dodaj rozgniecione owoce – całość rozpuść w kąpeli wodnej. Wymieszaj krem, po czym posmaruj nim ostudzone ciastka i przyklej do siebie ich spody.

Z przepisu powinno wyjść około 12 ciastek.





BEZY HENLEYA

największego konesera wypieków

SKŁADNIKI:

- 5 średnich białek
- w temperaturze pokojowej
- 240 g cukru pudru (przesianego przez sitko)
- Szczypta soli
- 7 malin

PRZYGOTOWANIE:

Maliny rozgniatasz w szklance, przelewasz przez sitko do nowego naczynia, by oddzielić pestki. Odstawiasz, przydadzą się później

Bardzo ostrożnie oddziel żółtka od białek, do naczynia nie może przedostać się ani odrobina żółtka.

Zaangażuj sługę lub mikser, którego nie musisz trzymać, inaczej sprawa już jest przegrana.

Masz kogoś? Wspaniale.

Niech zacznie ubijać białko na niskich obrotach. Bardzo ostrożnie, bardzo delikatnie. Gdy zauważysz pianę w naczyniu, dodaj szczyptę soli. Teraz już nie miej litości. Zwiększ obroty aż białka zaczną przypominać pianę morską. Skup się. Nadchodzi najtrudniejsze wyzwanie, musisz okazać cierpliwość prawdziwego drapieźnika. Dodaj płaską łyżkę cukru pudru, rozsypując go równomiernie. Odczekaj trzydzieści sekund. Możesz zaśpiewać refren jakiejś szanty, by szybciej minął ci czas.

(CZĘŚĆ DALSHA NA KOLEJNEJ STRONIE)



BEZY HENLEYA

największego konesera wypieków

PRZYGOTOWANIE:

Po tym dodajesz kolejną łyżkę, znów czekasz pół minuty, twój sługa cały czas ubija masę. Powtarzasz te kroki aż znika cały przygotowany cukier. Na koniec po jednej łyżce dodajesz soku z malin.

Coś jest nie tak. Masa zabarwia się na chwilę na różowo, ale po dokładnym roztarciu dalej jest śnieżnobiała. No nic, nie będzie malinowych bez. Z pewnymi sprawami trzeba się pogodzić.

Wrzucasz masę bezową do rękawa cukierniczego, albo lepiej – każ słudze to zrobić, dlaczego mamy brudzić sobie ręce. Na papierze do pieczenia odrysuj koła od spodu sporej szklanki.

Twój sługa wyciska bezy na blachę, próbując formować trewillskie róże. Masa traci kształt. Przypominasz sobie, że bezy mogą urosnąć, a ty wyrysowałeś za małe odstępy na papierze. Zbesztaj sługę. Nerwowo włóż blachę do piekarnika nagrzanego na 90 stopni. To wciąż było zbyt dużo. Mija ledwo pięć minut, bezy robią się beżowe. Wiesz już, że cały wysiłek na marne. Zmniejszasz temperaturę w piekarniku jeszcze bardziej. Dokańczasz swą porażkę. Wyciągasz wysuszone bezy z piekarnika, łączysz dwie, smarując je rozpuszczoną czekoladą. Jesz ze łzami w oczach. Smakują dobrze, ale nawet nie przypominają tego, jak powinny wyglądać.

Uderzasz pięścią w kilka wypieków, rzucasz wszystko w cholerę, pakujesz walizki i wyruszasz na bal w Trewill, by zjeść prawdziwe bezy.



"Bał w Trewill", BOOK BOXY
oraz gadżety, związane
ze światem *Sztormów i Legend*
znajdziesz na [Lookstar.pl](https://lookstar.pl)

