Dyniowe Wariacje

10 przepisów na jesienne pyszności z dynią

Kuchenne Wariacje

DYNIOWE SPECJAŁY

DOMOWE PRZETWORY:

- Karmelizowana dynia

WYTRAWNE:

- Makaron z dynią i pieczarkami
- Gulasz fasolowo-dyniowy
- Placuszki dyniowe
- Tarta z dynią i kurczakiem
- Risotto z dynią i figami

NA SŁODKO:

- Spaghetti z dynią i gruszkami
- Muffinki dyniowe
- Placuszki dyniowe z sosem pomarańczowym
- Tarta dyniowa bez pieczenia

PRZETWORY

Karmelizowana dynia

SKŁADNIKI:

- 600g obranej dyni np. Butternut Orange
- 200g cukru
- sok z 1/2 pomarańczy
- sok z 1/2 cytryny
- skórka z 1/2 pomarańczy
- 30g imbiru
- łyżeczka cynamonu

Składniki na 2 słoiczki 200ml.

SPOSÓB WYKONANIA:

Zaczynamy od dyni. W składnikach podaliśmy już ilość dyni po obraniu - przed obraniem to jakieś 700-750g. Po obraniu dyni kroimy ją na kawałeczki wielości 1-1,5cm. Można mniejsze ale nam zależało żeby kawałki były wyczuwalne przy wykorzystaniu np. do ciasta. Następnie ścieramy (po wcześniejszym wyparzeniu) skórkę z pomarańczy, wyciskamy sok z pomarańczy i cytryny oraz ścieramy na tarce obrany imbir. Przekładamy do garnka (najlepiej z szerokim dnem) wszystkie składniki i prażymy na dużym ogniu ok. 10-12 minut cały czas mieszając aż dynia zacznie nabierać szklistego koloru. Kiedy dynia będzie już miękka ściągamy z gazu i przekładamy do wyparzonych i osuszonych słoików. Dokładnie zamykamy i pasteryzujemy je albo w piekarniku tzn. wkładamy słoiki do piekarnika i włączamy go na 140 stopni zostawiając słoiki na 30 minut lub wkładamy słoiki do garnka, zalewamy wodą do 3/4 wysokości słoika i gotujemy na małym ogniu przez 15 minut licząc od momentu zagotowania wody.

Uwaga:
- przed włożeniem dyni do słoików możecie ją zblendować gdzie uzyskacie idealny mus niemniej - jak już wspominaliśmy - np. przygotowując tartę lepsze będą większe kawałeczki
- tak przygotowana dynia idealnie sprawdzi się do wielu słodkich przepisów jak np. muffinek, placuszków i tart

WYTRAWNE

Makaron z dynią i pieczarkami

SKŁADNIKI:

- 500 g dyni carnival
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 200 g pieczarek
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy
- 200 ml śmietanki 18%
- sól, pieprz
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- 150 g makaronu

Dodatkowo parmezan do posypania.

Składniki na 2 porcje.

SPOSÓB WYKONANIA:

W rondelku rozgrzewamy oliwę z masłem. Cebulę kroimy w piórka i podsmażamy. Dodajemy czosnek drobno posiekany. Dynię obieramy ze skóry, wyciągamy nasiona i kroimy w kostkę. Dynię dodajemy do cebuli i czosnku i podsmażamy aż dynia zacznie mięknąć. Jeżeli dynia zacznie nam się przypalać to można dodać trochę wody. Dodajemy sól i pieprz.

Pieczarki myjemy, obieramy i kroimy na plasterki jak są duże lub na 4 części jak są mniejsze. Pieczarki dodajemy do dyni i dorzucamy tymianek. Jak wszystkie warzywa mamy miękkie dodajemy śmietankę i chwilkę gotujemy aż sos zgęstnieje.

W międzyczasie gotujemy makaron w osolonej wodzie. Gotowy makaron wrzucamy do sosu z dynią i pieczarkami, mieszamy i podajemy :)

Gulasz fasolowo-dyniowy

SKŁADNIKI:

- 600 g dyni hokkaido
- 500 g świeżej fasoli piękny jaś
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 400 g kurczaka
- 300 g ziemniaków
- 300 g cukinii
- 2 łyżki oliwy
- sól, pieprz
- kurkuma
- kumin (kmin rzymski)
- 1 łyżeczka papryki wędzonej
- 0,5 l wody
- 2 liście laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- kilka gałązek natki pietruszki

Składniki na ok 6 porcji.

SPOSÓB WYKONANIA:

Fasolę płukamy i gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości.

W dużym garnku rozgrzewamy oliwę i wrzucamy kurkumę i kumin. Po 2 minutach wrzucamy posiekaną cebulę i jak się cebula zeszkli dodajemy starty czosnek. Kurczaka kroimy w kostkę, dodajemy do cebuli i dusimy. Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i dodajemy.

Dynię obieramy, wybieramy miąższ, kroimy w kostkę i dodajemy do gulaszu. Dodajemy troszkę wody aby nam się całość nie przypaliła. Teraz dodajemy resztę przypraw. Gdy ziemniaki i dynię mamy już miękkawe dodajemy cukinie. Na koniec dodajemy ugotowaną fasolę.

Ilość wody zależy od tego czy gulasz chcemy mieć gęsty czy nie. Podajemy z posiekaną natką pietruszki. Gulasz możemy jeść sam lub z dodatkiem chleba.

Placuszki dyniowe

SKŁADNIKI:

- 500 g dyni hokkaido
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 marchewka
- 1 ziemniak
- 2 jajka
- 6 łyżek mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz, imbir
- kilka gałązek natki pietruszki
- olej do smażenia

Składniki na ok 10-12 sztuk placuszków.

SPOSÓB WYKONANIA:

Cebulę i czosnek obieramy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Marchewkę, ziemniaka i dynię obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Jeżeli dysponuje ktoś malakserem może wszystko zetrzeć dużo szybciej niż na tarce.

W garnku mieszamy nasze wszystkie warzywa, przyprawiamy, dodajemy jajka, mąkę i dokładnie mieszamy. Na koniec siekamy natkę pietruszki i dodajemy. Masa dyniowa jest rozpadająca ale jak przekładamy ją na patelnię to możemy ładnie uformować.

Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy placuszki. Najlepiej jeść świeże placuszki bo są pysznie chrupiące. Placuszki możemy podać ze śmietaną lub ulubionym sosem.

Tarta z dynią i kurczakiem

SKŁADNIKI:

1. na ciasto:
- 200 g mąki
- 100 g masła
- 1 jajko
- 1 łyżka śmietany
- szczypta soli

Forma na tarte 24 cm.

2. na nadzienie:
- 350 g kurczaka
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 350 g obranej dyni
- 50 g niebieskiego sera pleśniowego
- 3 jajka
- 300 g śmietany 18%
- sól, pieprz
- 1/2 łyżeczki suszonego oregano
- kilka listków świeżego oregano

SPOSÓB WYKONANIA:

Naszą tarte zaczynamy od ciasta. Mąkę przesiewamy, dodajemy sól, jajko, śmietanę oraz zimne posiekane masło i wyrabiamy na jednolitą masę. Ciasto schładzamy w lodówce ok. 30 min.

Teraz robimy farsz do tarty. W garnku rozpuszczamy masło, dodajemy obraną i pokrojoną w piórka cebulę. Gdy cebula nam się zeszkli dodajemy pokrojonego kurczaka w kostkę, doprawiamy solą i pieprzem i dusimy do miękkości. Do drugiego garnka wrzucamy pokrojoną w kostkę dynię, dajemy troszkę wody i dusimy dynię aby była na wpół miękka.

W misce mieszamy śmietanę z jajkami i doprawiamy solą, pieprzem i suszonym oregano.

Wyciągamy ciasto z lodówki, wałkujemy i wykładamy nim formę. Nadmiar ciasta odkrawamy. Ciasto nakłuwamy widelcem. Na ciasto nakładamy część kurczaka i dyni, wylewamy masę i układamy resztę kurczaka i dyni. Pomiędzy dalej ser pleśniowy. Tarte wkładamy do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni i pieczemy 40 min. aż wierzch tarty się zetnie i ciasto się trochę przypiecze.

Risotto pomarańczowe z dynią i figami

SKŁADNIKI:

- 1 woreczek ryżu
- 2 szklanki wody
- 2 pomarańcze
- 150 g dyni
- 2 figi
- 30 g cukru waniliowego
- 1/2 łyżeczki cynamonu

Porcja na 2 osoby

SPOSÓB WYKONANIA:

Najpierw z jednej pomarańczy ścieramy skórkę oraz wyciskamy sok. Do garnka wlewamy wodę, sok z pomarańczy i dodajemy skórkę oraz cukier waniliowy i cynamon. Gdy mieszanka pomarańczowa nam się zagotuje dodajemy ryż i gotujemy.

Jak ryż będziemy mieć na wpół miękki dodajemy dynię i dalej gotujemy. Potem dodajemy drugą pomarańczę pokrojoną w kostkę. Na sam koniec dodajemy figi pokrojone na kawałki.

NA SŁODKO

Spaghetti z dynią i gruszkami

SKŁADNIKI:

- 250g makaronu spaghetti
- 350g dyni
- 300g gruszek
- 50g cukru
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 30g masła
- sok z połowy małej cytryny

Składniki na 4 porcje.

SPOSÓB WYKONANIA:

Zaczynamy od obrania gruszek i dyni, które później kroimy na kosteczkę wielkości 1 cm. Gruszki wrzucamy do garnka razem z 20g cukru oraz sokiem z cytryny i gotujemy aż lekko zmiękną, a wtedy dorzucamy dynię (dynia szybko się gotuje więc jak wrzucimy razem z gruszkami to zanim zmiękną gruszki dynia nam się rozpadnie).

W miedzy czasie nastawiamy wodę na makaron (zasada jest taka że na każdy kg makaronu dajemy 10l wody więc zgodnie z tą zasadą nasz makaron powinniśmy gotować w 2,5l wody ;)). Makaron i gruszki z dynią gotujemy al dente (tzn. lekko twardo i jędrnie).

Kiedy makaron jest gotowy (gotujemy jakieś 5-10 minut w zależności od rodzaju makaronu) na głębokiej patelni rozpuszczamy masło Kiedy się rozpuści dodajemy cynamon oraz resztę cukru i wszystko mieszamy. Następnie wrzucamy makaron i chwilkę smażymy jednocześnie mieszając aby cukier i cynamon obtoczyły cały makaron. Teraz dodajemy gruszki oraz dynię i wszystko jeszcze raz mieszamy. Wykładamy na talerze i oddajemy się słodkiej uczcie ;)

Muffinki dyniowe

SKŁADNIKI:

- 215g mąki pszennej tortowej
- 125g drobnego cukru trzcinowego
- 140g musu z karmelizowanej dyni (tutaj przepis)
- skórka starta z połówki pomarańczy
- 1/3 szklanki oleju roślinnego
- 1/3 szklanki soku z pomarańczy
- 1/2 szklanki wody
- 2 łyżeczki ciemnego cukru muscovado
- 1/2 łyżeczki sody
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/3 łyżeczki soli

Składniki na 12 sztuk muffinek.

SPOSÓB WYKONANIA:

Zaczynamy od starcia skórki z pomarańczy (pamiętajcie aby wcześniej solidnie ją umyć) i wyciśnięcia z niej soku. Następnie do garnka (miski) przesiewamy mąkę, dodajemy cukier trzcinowy, sodę, proszek do pieczenia i sól. Wszystko mieszamy i dodajemy pozostałe składniki tj. olej, mus z dyni, wodę oraz wcześniej wyciśnięty sok z pomarańczy i startą z niej skórkę. Wszystko mieszamy na jednolitą masę i nakładamy do papilotek (tak do 2/3 wysokości). Na wierzchu posypujemy cukrem muscovado i wkładamy do piekarnika.

Muffinki pieczemy w temperaturze 175 stopni (bez termoobiegu) przez około 25 minut (do suchego patyczka).

Placuszki dyniowe z pomarańczowym sosem

SKŁADNIKI:

1. Placuszki
- 170g pure z dyni
- 150g mąki pszennej
- 30g cukru waniliowego lub zwykłego
- 180g jogurtu
- 15g oleju
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody

2. Syrop pomarańczowy
- 200 ml soku pomarańczowego (wyciśnięty w pomarańczy lub z butelki/kartonu)
- 80g cukru
- 1 pomarańcza

Składniki na 12 sztuk

SPOSÓB WYKONANIA:

Zaczynamy od przygotowania ciasta na placuszki. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy cukier, sodę, proszek do pieczenia cynamon i mieszamy. Następnie dodajemy pure z dyni, jogurt, olej, jajko i razem łączymy na jednolitą masę. Kiedy ciasto jest gotowe w rondelku przygotowujemy syrop pomarańczowy. Wlewamy sok i dosypujemy cukier. Stawiamy na małym ogniu i gotujemy aż część wody odparuje, a sok zgęstnieje (ok. 20 minut). Następnie do syropu dodajemy wyfiletowane cząstki pomarańczy i odstawiamy.

Zabieramy się za smażenie. Patelnię smarujemy cienką warstwą oleju. Następnie nakładamy po jednej łyżce ciasta formując nasze placuszki. Smażymy na małym ogniu żeby ciasto zdążyło wyrosnąć i się upiec. Kiedy smażąc pojawia się małe dziurki nasz placuszek obracamy na drugą stronę i jeszcze chwile smażymy. Placuszki przekładamy na talerz i polewamy przygotowanym syropem z pomarańczami.

Uwaga:
- pure możecie zrobić z wcześniej przygotowanej karmelizowanej dyni (z pierwszego przepisu), którą należy zblendować
- możemy również przygotować od podstaw tj. obieramy dynię ok.300-350g, kroimy w kostkę i wrzucamy do garnka z wodą i cukrem (10g). Gotujemy aż dynia zmięknie. Następnie ugotowaną dynie blendujemy na jednolita masę. Zostawiamy do wystudzenia zanim połączymy z reszta składników.

Tarta dyniowa bez pieczenia

SKŁADNIKI:

1. Spód
- 200g herbatników kakaowych
- 100g masła

2. Mus z dyni
- ok. 900-950g dyni
- 70ml wody
- 25g cukru

3. Masa serowo-dyniowa
- 420g serka homogenizowanego waniliowego
- 280g przygotowanego musu z dyni
- 20g żelatyny
- 50ml wody

4. Galaretka dyniowa
- 200g przygotowanego musu z dyni
- 30ml soku wyciśniętego z pomarańczy
- 5g cukru pudru
- 10g żelatyny
- 50ml wody

Forma do tarty 25cm.

SPOSÓB WYKONANIA:

Zaczynamy od dyni, z której zrobimy mus potrzebny na masę i galaretkę. Obieramy dynię, kroimy w kostkę i wrzucamy do garnka z wodą i cukrem. Gotujemy aż dynia zmięknie. Następnie ugotowaną dynie blendujemy na jednolita masę. Mus zostawiamy do przestygnięcia.

Spód tarty

Najpierw rozpuszczamy w rondelku masło. Następnie do blendera wrzucamy pokruszone ciasteczka i blendujemy na piasek. Kiedy ciasteczka zostaną zmielone dodajemy do nich rozpuszczone masło i jeszcze chwilę blendujemy do połączenia składników. Następnie wysypujemy do formy otrzymaną masę ciasteczkowo-maślaną ;) i wylepiamy nią dno i boki. Kiedy forma jest przygotowana wstawiamy ją do lodówki aby masło związało się z rozdrobnionymi ciasteczkami.

Masa serowo-dyniowa

Z wystudzonego musu odkładamy 200g (na galaretkę) natomiast do reszty dodajemy serek homo i mieszamy. W szklance z wodą rozpuszczamy żelatynę i dodajemy do masy jednocześnie cały czas miksując. Gotową masę przekładamy na ciasteczkowy spód (jeżeli oczywiście masło związało sie z ciasteczkami). Następnie wkładamy do lodówki aby masa stężała.

Galaretka dyniowa.

Kiedy masa z serków stężeje (od pół godziny do godziny) to możemy brać się za naszą galaretkę. W szklance z wodą rozpuszczamy żelatynę. Do odłożonego musu wyciskamy sok z pomarańczy, wsypujemy cukier, dodajemy rozpuszczoną żelatynę i całość miksujemy/blendujemy. Przygotowaną galaretkę wylewamy na zastygłą masę serową i wstawiamy do lodówki aż całość stężeje (tak przynajmniej na 2-3 godziny).

Copyright © KuchenneWariacje.pl