
KAMIS
Poczuj,
że są
Święta
Wyjątkowe przepisy
na Boże Narodzenie

KAMIS

U nas Święta pachną
cynamonem, kardamonem z cytrusową nutą i słodką wanilią.
Ziele angielskie dodaje im korzennej pikanterii, a liść laurowy
– ziołowych, ciepłych akcentów.

Nie wyobrażamy sobie Bożego Narodzenia bez przypraw,
które nadają wyjątkowego smaku postnym daniom. Wystarczy
zioła rozetrzeć w dłoniach przed dodaniem do potrawy, zmiażdżyć
w moździerzu lub uprażyć na patelni, by wydobyć z nich
intensywny aromat.



KAMIS

Łosoś z grzybowym ragoût



Składniki:

- 400 g filetu z łososia
- 1 cebula
- 50 g suszonych podgrzybków
- 400 g mrożonych borowików
- 3 łyżki rodzynek
- 6 średnich kalarep
- olej
- 2 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **majeranek**
  - ✔ **koperek**
  - ✔ **pieprz czarny mielony**
- sól

Przygotowanie:

1. Pokrojoną w kostkę cebulę podsmażyć, dodać borowiki, ugotowane podgrzybki, podlać smakiem z gotowanych podgrzybków i dusić na wolnym ogniu ok. 20 minut, podlewając wodą.
2. W połowie gotowania wrzucić rodzynki, doprawić solą, pieprzem, majerankiem, koperkiem. Na koniec dodać pokrojonego w grubą kostkę łososia, zdjąć z ognia, przykryć i odstawić na 15 minut.
3. Z kalarepy odciąć wierzch, środek wydrążyć drążarką.
4. Kalarepę ugotować w osolonej wodzie.
5. Łososia w ragoût grzybowym podawać w kalarepach, przed podaniem posypać orzechami.

40 minut | 6 osób | ok. 71 zł



KAMIS

Chrupiące pierożki z łososiem

Składniki:

- 700 g mąki pszennej
- ok. 1 i 1/3 szklanki ciepłej wody
- 70 g masła
- 50 g suszonych borowików
- 200 g białej kapusty
- 1 cebula
- 400 g filetów z łososia
- 2-3 łyżki oleju
- 70 g orzechów włoskich
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **majeranek**
  - ✔ **pieprz ziołowy**
- sól

Przygotowanie:

1. Z mąki, ciepłej wody i roztopionego masła przygotować ciasto. Po wyrobieniu odstawić je na 20 minut.
2. Namoczone i ugotowane grzyby pokroić w drobną kostkę.
3. Kapustę pokroić w kostkę (o grubości ok. 1cm), gotować przez kilka minut i odcedzić.
4. Do kapusty dodać grzyby, pokrojoną i podsmażoną na złoty kolor cebulę oraz małe kawałki łososia.
5. Farsz doprawić majerankiem, pieprzem ziołowym, solą i delikatnie wymieszać.
6. Cienko rozwałkować ciasto, wyciąć krążki, ułożyć na nich farsz i uformować tradycyjne pierożki lub ravioli.
7. Pierożki ugotować w osolonej wodzie. Przed podaniem podsmażyć i oprószyć drobno posiekanymi orzechami.



60 minut | 4-6 osób | ok. 48 zł





KAMIS

Kutia



Składniki:

- 500 g pszenicy
- 300 g maku
- 100 g włoskich orzechów
- 100 g obranych migdałów
- 100 g rodzynek
- 2 łyżki suszonych skórek z pomarańczy
- 100 ml miodu
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **cynamon**
  - ✔ **cukier z prawdziwą wanilią z nutą kardamonu**

Przygotowanie:

1. Namoczoną pszenicę gotować przez ok. 2 godziny.
2. Mak wypłukać i gotować ok. 30 minut, następnie zmielić przez maszynkę 2-3 razy.
3. Mak wymieszać z ugotowaną pszenicą, dodać miód, posiekane orzechy i migdały, rodzynki oraz skórkę z pomarańczy. Doprawić cynamonem, dodać cukier waniliowy.

150 minut | 10-12 osób | ok. 27 zł

KAMIS

Rybny suflet



Składniki:

- 800 g ziemniaków
- 400 g świeżego szpinaku
- 1 cebula
- 100 g masła
- 150 ml mleka
- 500 g filetów z łososia/sandacza
- 6-10 jajek
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **czosnek**
  - ✔ **natka pietruszki**
  - ✔ **koperek**
  - ✔ **pieprz czarny mielony**
- sól

Przygotowanie:

1. Ziemniaki ugotować i odcedzić. Dodać masło oraz mleko i ubijać do uzyskania puszystego purée. Doprawić solą i pieprzem.
2. Szpinak podsmażyć na maśle. Dodać usmażoną na złoto, pokrojoną w kostkę cebulę. Doprawić czosnkiem, pieprzem i solą.
3. W żaroodpornych kokilkach ułożyć szpinak, na nim kawałki ryb, oprószyć koperkiem i natką pietruszki i przykryć purée ziemniaczanym, wymieszanym z ubitym białkiem.
4. Piec ok. 15-20 minut w temperaturze 185°C.
5. Podawać z cytryną.

60 minut | 6 osób | ok. 62 zł



KAMIS

Tarta z łososia i mango

Składniki:

- 300 g filetów z łososia
- 1 mango
- 1 średnia czerwona cebula
- 1 łyżeczka wasabi
- 2-3 łyżki sosu sojowego
- 1 świeży długi ogórek
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **pieprz czarny mielony**
  - ✔ **chili**
  - ✔ **koperek**
- sól

Przygotowanie:

1. Łososia, mango i cebulę pokroić w drobną kostkę.
2. Dodać wasabi oraz sos sojowy i doprawić chili, pieprzem i koperkiem. Delikatnie wymieszać.
3. Tatar formować w ausztacherach o dowolnym kształcie, wyłożonych cienkimi plasterkami ogórka.



25 minut | 4-6 osób | ok. 30 zł

KAMIS

Śledzie z pieczonymi burakami i jarmużem



Składniki:

- 5 średnich czerwonych buraków
- 6 liści jarmużu
- 1 czerwona cebula
- 6-8 filetów z surowych śledzi
- 2-3 łyżki mąki
- 4 łyżki oliwy
- 4 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki miodu
- olej do smażenia
- sól do smaku
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **chili**
  - ✔ **koperek**
  - ✔ **majeranek**
  - ✔ **pieprz czarny mielony**

30 min. + czas pieczenia buraków

4-6 osób

ok. 26 zł

Przygotowanie:

1. Buraki owinąć w folię aluminiową i piec przez 90 minut w temperaturze 180°C.
2. Jarmuż porwać i zblanszować w osolonej wodzie, następnie odcedzić.
3. Do jarmużu dodać pokrojone w cząstki, pieczone buraki oraz pokrojoną w grube piórka cebulę i wymieszać.
4. Filety ze śledzi doprawić solą, pieprzem, majerankiem, oprószyć mąką i usmażyć.
5. Smażone śledzie podawać na sałatce z buraków i jarmużu. Przed podaniem polać oliwą wymieszaną z sokiem z cytryny i miodem, doprawioną chili i koperkiem.





KAMIS

Karp w szarym sosie



Składniki:

- 600 g filetów z karpia
- ½ pęczka włoszczyzny
- 1 cebula
- 1 łyżka mąki
- 100 ml czerwonego wina
- 1 łyżeczka tartego, świeżego imbiru
- 100 g piernika
- 2 łyżki rodzynek
- 2 łyżki migdałów
- 1 cytryna
- 1 łyżka powideł śliwkowych
- 1 łyżka miodu
- 1 l wody
- olej/masło
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **liście laurowe**
  - ✔ **ziele angielskie**
  - ✔ **cynamon**
  - ✔ **pieprz czarny mielony**
- sól

Przygotowanie:

1. Włoszczyznę zalać 1 l wody, dodać liście laurowe, ziele angielskie i zagotować.
2. Do wywaru włożyć pokrojone filety z karpia. Gotować na wolnym ogniu ok. 20 minut. Następnie wyjąć karpia z wywaru i ułożyć w żaroodpornym naczyniu.
3. Wywar przecedzić i trzykrotnie zredukować.
4. W rondelku podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę, dodać mąkę i podgrzewać do uzyskania zasmażki. Następnie dodać wywar, czerwone wino oraz starty piernik i gotować kilka minut.
5. Sos przecedzić przez sito, dodać imbir, migdały, rodzynki, sok z cytryny, powidła śliwkowe i miód. Doprawić solą, pieprzem i cynamonem.
6. Karpia wstawić na 5 minut do rozgrzanego do 180°C piekarnika. Przed podaniem zalać sosem.

60 minut | 4 osoby | ok. 34 zł

KAMIS

Ryby marynowane z żubrówką

Składniki:

- 300 g filetów z łososia
- 300 g filetów z sandacza
- 1/2 pęczka włoszczyzny
- 1 cebula
- 250 ml octu spirytusowego
- 100 ml żubrówki
- 500 ml wody
- 1 cytryna
- 2 łyżeczki cukru
- sól do smaku
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **liście laurowe**
  - ✔ **ziele angielskie**
  - ✔ **natka pietruszki**
  - ✔ **koperek**



Przygotowanie:

1. Pokrojoną w plastry włoszczyznę zalać 500 ml wody, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Gotować ok. 20 minut.
2. Pod koniec dodać ocet, żubrówkę, plastry cytryny, 2 łyżeczki cukru i doprawić solą, dodać koperek i natkę pietruszki.
3. Ryby pokroić w bardzo cienkie plastry i oprószyć solą. Ułożyć w kamionkowym naczyniu, zalać wystudzoną marynatą.
4. Odstawić w chłodne miejsce na 2-3 dni.

30 min + czas marynowania | 4 osoby | ok. 53 zł



KAMIS

Gruszka nadziewana orzechami



Składniki:

- 12 średnich gruszek
- 500 ml białego wina
- 1 cytryna
- 400 g cukru
- 500 g orzechów włoskich
- 200 g rodzynek
- 100 ml miodu
- 75 ml krupniku
- 500 ml śmietanki 36%
- 1,5 l wody
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **cynamon**
  - ✔ **cukier z prawdziwą wanilią z nutą kardamonu**

75 minut | 12 osób | ok. 55 zł

Przygotowanie:

1. Do 1,5 litra wody dodać wino, 200 g cukru, posiekaną skórkę i sok z cytryny. Doprawić cynamonem. Zagotować syrop.
2. Gruszki obrać i wydrążyć od dołu. Następnie gotować w syropie przez 5 minut.
3. Do orzechów dodać rodzynki, miód i krupnik. Doprawić cynamonem i cukrem waniliowym. Wymieszać.
5. Gruszki wyjąć z syropu, nadziać je farszem z orzechów.
6. 200 g cukru podgrzewać na mocno rozgrzanej patelni do uzyskania złotego koloru, podlać wodą, gotować 3-4 minuty.
7. Dodać śmietankę i gotować do uzyskania konsystencji sosu.
8. Gruszki podawać polane sosem.

KAMIS

Śledzie z czarną soczewicą

Składniki:

- 6 filetów ze śledzi
- 2-3 buraki
- 100 g czarnej soczewicy beluga
- 1 duża biała cebula
- 2-3 łyżki miodu
- 100 ml octu winnego z białego wina
- 1 łyżeczka skórki z pomarańczy
- 1 łyżka rodzynek
- 4 liście jarmużu
- mała puszka brzoskwiń w syropie
- 1 średnia czerwona cebula
- olej
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **majeranek**
  - ✔ **cynamon**
  - ✔ **bazylia**
  - ✔ **pieprz czarny mielony**
- sól



Przygotowanie:

1. Buraki zawinąć w folię aluminiową i piec przez 90 minut w temperaturze 180°C.
2. Soczewicę ugotować, odstawić do wystygnięcia.
3. Pokrojoną w grube piórka białą cebulę podsmażyć, dodać miód, ocet, skórkę z pomarańczy i rodzynki. Podlać wodą i gotować kilka minut, na koniec doprawić solą, pieprzem, majerankiem, cynamonem.
4. Namoczone, pokrojone śledzie zalać wystudzonym sosem i wymieszać.
5. Do soczewicy dodać pokrojone w grubą kostkę brzoskwinie, cząstki buraków, cebulę, zblanszowany porwany jarmuż. Doprawić solą, pieprzem, bazylią i wymieszać.
6. Śledzie układać na sałatce z czarnej soczewicy.

60 minut | 4-6 osób | ok. 33 zł



KAMIS



Pieczony dorsz na imbirowym mango

Składniki:

- 600 g polędwicy z dorsza
- 2 mango
- 4 łyżki tartego imbiru
- 1 czerwona cebula
- 1 czerwona papryka
- 1 ostra zielona papryczka
- 4 łyżki octu winnego z białego wina
- 1 limonka
- 3 łyżki miodu
- 3-4 łyżki posiekanych orzechów nerkowca
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **natka pietruszki**
  - ✔ **chili**
  - ✔ **zioła prowansalskie**
  - ✔ **czosnek**
  - ✔ **pieprz czarny mielony**
- sól

Przygotowanie:

1. Mango pokroić na mandolinie na cienkie paski, dodać imbir, pokrojoną w paski czerwoną paprykę, piórka czerwonej cebuli i posiekaną zieloną papryczkę.
2. Dodać ocet winny wymieszany z miodem i 2 łyżkami soku z limonki. Doprawić chili, czosnkiem, natką pietruszki, delikatnie wymieszać.
3. Dorsza pokroić na kawałki, doprawić solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi, piec 12 minut w temperaturze 175°C.
4. Dorsza podawać na mango, przed podaniem posypać posiekanymi orzechami.

30 minut | 4-6 osób | ok. 42 zł

KAMIS

Zupa z borowików
z nalewką wiśniową

Składniki:

- 250 g suszonych borowików i podgrzybków
- 1/2 pęczka włoszczyzny
- 1 cebula
- 100 ml nalewki z wiśni
- 200 g ugotowanych łazanek
- olej
- **przyprawy KAMIS**
  - ✔ **liście laurowe**
  - ✔ **ziele angielskie**
  - ✔ **kminek**
  - ✔ **tymianek**
  - ✔ **pieprz czarny mielony**
- sól



Przygotowanie:

1. Grzyby namoczyć i przecedzić, zostawiając smak, w którym się moczyły.
2. Pokrojone w paski grzyby zalać wodą, dodać liście laurowe, ziele angielskie, kminek, dodać smak z grzybów i włoszczyznę. Powoli gotować przez ok. 75 minut.
3. W połowie gotowania wyjąć włoszczyznę i pokroić ją w paski.
4. Do zupy dodać pokrojoną w kostkę i podsmażoną cebulę.
5. Pod koniec gotowania dodać nalewkę wiśniową i doprawić pieprzem i solą.
6. Włoszczyznę wraz z łazankami ułożyć na talerzu i zalać gorącą zupą.

90 minut | 4-6 osób | ok. 60 zł



KAMIS

Wszystkim gotującym i smakującym życzymy, aby te Święta były wyjątkowe.

Niech zapach korzennych wypieków, rozgrzewających ziół i innych aromatycznych przypraw zostanie z Wami na długie zimowe dni, a Wasze świąteczne dania niech staną się prawdziwymi dziełami sztuki!

Więcej świątecznych inspiracji szukaj na:
www.kamis.pl/boze-narodzenie