



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ, ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΚΑΙ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 125 γρ. αμύγδαλα ή φουντούκια ψιλοκομμένα
 - * 800 γρ. κοτόπουλο κομμένο σε μικρές μερίδες ή ολόκληρο το φιλέτο στήθους αλλά χτυπημένο με το ειδικό εργαλείο για να είναι πιο λεπτό και να ψηθεί ομοιόμορφα
 - * 4 κουταλιές της σούπας φρυγανιά τριμμένη ή σκέτα κορν φλεϊκς χτυπημένα στο μίξερ ή ακόμα και κουάκερ χτυπημένο στο μίξερ
 - * 2 κουταλιές της σούπας μουστάρδα
 - * 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο φασκόμηλο ή μαϊντανό
 - * 2 αυγά χτυπημένα
 - * 125 γρ. καλαμποκάλευρο
 - * 90 γρ. βούτυρο
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο, ελάχιστο αλάτι
και σκόρδο σε σκόνη(προαιρετικά)



Αθανασιάδη Λευκός

Εκτέλεση :

Αναμειγνύουμε τους ξηρούς καρπούς με τη φρυγανιά.
Αλείφουμε το κοτόπουλο καλά με την μουστάρδα.

Το πανάρουμε πρώτα στο αυγό μετά στο φασκόμηλο και μετά στο μείγμα της φρυγανιάς.
Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και σκόρδο εάν θέλουμε.

Αφήνουμε τα παναρισμένα κοτόπουλα σκεπασμένα στο ψυγείο για λίγη ώρα και ζεσταίνουμε στο τηγάνι το καλαμποκέλαιο μαζί με το βούτυρο.

Τηγανίζουμε τα φιλέτα μέχρι να ροδίσουν απ'όλες τις πλευρές και τα σερβίρουμε ζεστά.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ ΣΑΒΟΡΕ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 1 κιλό μπαρμπούνια
 - * 3, 4 σκελίδες σκόρδο ψιλοκ/νες
 - * 250γρ. ντομάτα τριμμένη
 - * το λάδι από το τηγάνισμα και λίγο παραπάνω
 - * 1/2 ποτηράκι νερό
 - * 3 κουταλιές της σούπας ξύδι
 - * 100 γρ. σταφίδες
 - * 1 γεμάτη κουταλιά της σούπας αλεύρι
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο, 1 κλαράκι δενδρολίβανο
αλεύρι για τα ψάρια



Αθανασιάδη Ροζέ

Εκτέλεση :

Αλευρώνουμε και τηγανίζουμε τα μπαρμπούνια κανονικά και τα βγάζουμε σε μία πιατέλα. Τα διατηρούμε ζεστά. Κρατάμε το λάδι που τηγανίσαμε αφού μαζέψουμε τα μαύρα κομματάκια που έμειναν από το τηγάνισμα.

Σε μία μικρή κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε το λάδι και το αλεύρι και ανακατεύουμε γρήγορα να μην μας σβολιάσει. Προσθέτουμε το σκόρδο. Ανακατεύουμε. Στη συνέχεια ρίχνουμε την ντομάτα, ανακατεύοντας για λίγα λεπτά.

Τέλος προσθέτουμε το ξύδι, το νερό, τις σταφίδες, το δενδρολίβανο, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε να δέσουν τα υλικά μας.

Τοποθετούμε σε ένα πυρέξ τα μπαρμπούνια, τα περιχύνουμε με τη σάλτσα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου για 10-15 λεπτά να ομογενοποιηθούν τα υλικά μας.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 1 κ. κ 200γρ. μοσχάρι κομμένο σε φέτες
 - * 1/2 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο
 - * 1/4 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο έξτρα
 - * 1/2 φλ. τσαγιού λευκό κρασί
 - * 1 ολόκληρο κρεμμύδι (μικρό)
 - * 3 σκελίδες σκόρδο
 - * 1 καρότο
 - * 1 κομμάτι πράσσο
 - * 1 κιλό ντομάτες τριμμένες
 - * 1 κ/γλ. ζάχαρη
 - * 500 γρ. κριθαράκι χοντρό
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο, κεφαλοτύρι
ή ξινομυζήθρα τριμμένη



Αθανασιάδη Ερυθρός

Εκτέλεση :

Σε βαθιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο κ ροδίζουμε γύρω γύρω το κρέας για περίπου 8-10 λεπτά. Προσθέτουμε ολόκληρα τα λαχανικά κ το σκόρδο και αφήνουμε να λαδοθούν. Σβήνουμε με το κρασί και ρίχνουμε τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες και 1 λίτρο νερό.

Σκεπάζουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει το κρέας για περίπου 1 ώρα. Προς το τέλος του βρασμού αλατοπιπερώνουμε. Σε πλαστέ κατσαρόλα ζεσταίνουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και ρίχνουμε το κριθαράκι ανακατεύοντας να λαθωθεί καλά. Το αδειάζουμε σε ταψί. Από πάνω προσθέτουμε το κρέας. Αφαιρούμε τα λαχανικά από τη σάλτσα και την προσθέτουμε στο φαγητό.

Η σάλτσα πρέπει να καλύπτει όλο το φαγητό. Αν έχει εξατμιστεί κατά τον βρασμό προσθέτουμε ζεστό νερό για δύο δάχτυλα πάνω από το κριθαράκι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 40 λεπτά.

Προς το τέλος του ψησίματος, εάν θέλουμε, πασπαλίζουμε με κεφαλοτύρι ή την ξινομυζήθρα και αφήνουμε το γιουβέτσι για 10 λεπτά στο φούρνο.

Πηγή : Η κουζίνα της Αργυρώς



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΟΡΦΑΔΕΣ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 30 κολοκυθοκορφάδες
 - * 1 φλ. τσαγ. ελαιόλαδο
 - * 2 φλ. τσαγ. ρύζι γιά γεμιστά
 - * 1/2 φλ. τσαγ. μαϊντανό, 1/2 φλ. τσαγ. άνηθο,
 - * 1/2 φλ. τσαγ. μάραθο, ψιλοκομμένα
 - * 4 φρέσκα κρεμμυδάκια κομμένα σε ροδέλες
 - * 2 κοκοκυθάκια τριμμένα
 - * 2 καρότα τριμμένα
 - * 1/4 του κιλού κιμά
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Γιά το αυγολέμονο :

- * 2 αυγά
- * χυμό 2 λεμονιών
- * 1/2 φλ.τσαγ. ελαιόλαδο



Κάβα Αθανασιάδη Λευκός

Εκτέλεση :

Πλένουμε τους κολοκυθοκορφάδες προσεκτικά, αφαιρούμε από το εσωτερικό τους τον κίτρινο στήμονα και αφήνουμε να στραγγίσουν. Σοτάρουμε ελαφρά στο ελαιόλαδο τα κρεμμυδάκια και προσθέτουμε τα κολοκυθάκια και τα καρότα. Μόλις ξανθύνουν λίγο, βάζουμε και τον κιμά, χαμηλώνουμε την φωτιά, προσθέτουμε το ρύζι και 1 φλυτζάνι του τσαγιού νερό και αφήνουμε τα υλικά να βράσουν και να πιούν τα υγρά τους.

Τέλος, προσθέτουμε τον μαϊντανό, τον άνηθο, τον μάραθο, αλάτι, πιπέρι και η γέμιση είναι έτοιμη. Μόλις κρυώσει, γεμίζουμε προσεκτικά τους κολοκυθοκορφάδες και τους αραδιάζουμε σε μία φαρδιά κατσαρόλα, αφού πρώτα στρίψουμε ελαφρά το άνοιγμά τους γιά να μην αδειάσει η γέμιση. Προσθέτουμε νερό ίσα-ίσα να σκεπάζει τους κολοκυθοκορφάδες και ρίχνουμε το 1/2 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο.

Σκεπάζουμε με ένα πιάτο, όπως ακριβώς τους ντολμάδες, και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 15'. Χτυπάμε τα αυγά, προσθέτουμε λίγο-λίγο το χυμό από τα δύο λεμόνια και ρίχνουμε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα. Κουνάμε την κατσαρόλα γιά να πάει παντού το αυγολέμονο και αφήνουμε λίγο το φαγητό να τραβήξει την σάλτσα προτού σερβίρουμε.

Πηγή : Συνταγές του Αιγαίου, Αργυρώ Μπαρμπαρίγου



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΓΕΜΙΣΤΗ ΜΕ ΜΗΛΟ Κ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 1 γαλοπούλα 2 κιλά περίπου
- * 3 μήλα πράσινα κομμένα στα 4
- * 1 πορτοκάλι κομμένο στα 4 + μισό για το τρίψιμο της γαλοπούλας
- * 1 κλωναράκι δενδρολίβανο
- * 150 γρ. λιωμένο βούτυρο
- * 2 φλ. χυμό πορτοκαλιού
- * 1 1/2 φλ. κρασί λευκό
- * 1 κρεμμύδι σε ροδέλες
- * 4 σκελίδες σκόρδο
- * 1 μ. κλωστή χοντρή και σακοράφα αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι



Χαρλαύτη Chardonnay

Εκτέλεση :

Καθαρίζουμε, πλένουμε και σκουπίζουμε τη γαλοπούλα.

Αλατοπιπερώνουμε εσωτερικά και την γεμίζουμε με το 1 μήλο, το 1 πορτοκάλι και το δενδρολίβανο.

Δένουμε τα πόδια με τον σπάγγο και ράβουμε το άνοιγμα. Εναλλακτικά το κλείνουμε με οδοντογλυφίδες.

Τρίβουμε εξωτερικά την γαλοπούλα με το μισό πορτοκάλι και την αλατοπιπερώνουμε και απ' έξω.

Την τοποθετούμε σε ταψί, βάζουμε τις ροδέλες κρεμμυδιού, τα σκόρδα, τα υπόλοιπα μήλα και την περικύνουμε με το βούτυρο και τον μισό χυμό πορτοκαλιού.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς Κελσίου για 1 1/2 - 2 ώρες βρέχοντάς την κάθε τόσο με τον υπόλοιπο χυμό πορτοκαλιού και την σάλτσα της και ραντίζοντάς την με το κρασί.

Συνοδεύουμε με πατάτες φούρνου ψημένες σε χυμό πορτοκαλιού.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΟCΑΔΟ, ΠΛΙΓΟΥΡΙ, ΝΤΟΜΑΤΕΣ Κ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 3-4 φύλλα μαρουλιού σε λεπτές λωρίδες
- * 3 ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια
- * 2 ώριμα avocado
- * 1/2 φλ. πλιγούρι
- * 1/2 φλ. καλαμπόκι κονσέρβας
- * 2 ψιλοκομμένες ώριμες ντομάτες χωρίς σπόρους και υγρά
- * λίγο μαϊντανό
- * 3-4 φύλλα βασιλικού
- * 2-3 φύλλα δυόσμου
- * 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- * χυμός από 1 λεμόνι
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι



Χαρλαύτη Sauvignon Blanc

Εκτέλεση :

Καθαρίζουμε τα avocado, τα κοβουμε σε κύβους και τα βάζουμε σε ένα μπώλ. Τα περιχύνουμε με το χυμό λεμονιού για να μην μαυρίσουν.

Βάζουμε το πλιγούρι σε μία μικρή κατσαρόλα με 1 1/2 φλ. ζεστό νερό και το βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 2-3 λεπτά.

Το αποσύρουμε από την φωτιά και το αφήνουμε μέχρι να φουσκώσει και να μαλακώσει.

Το αφήνουμε κατόπιν να κρυώσει και αν έχει νερό το στραγγίζουμε.

Προσθέτουμε στο μπωλ με το avocado, την ντομάτα, τον μαϊντανό, τα κρεμμυδάκια και το μαρούλι.

Τέλος προσθέτουμε το κρύο πλιγούρι, το καλαμπόκι, τον βασιλικό, τον δυόσμο, το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 600 γρ. φρέσκο φιλέτο σολωμού ή μαρινarisμένο
 - * 1 πακέτο ταλιατέλες
 - * 1 ποτήρι κρασιού βότκα
 - * 150 γρ. κρέμα γάλακτος
 - * 1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια
 - * 2 κουταλιές της σούπας άνηθο
 - * 2 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα
μιξ 4 πιπέρια κ λίγο αλάτι



Πεταλούδες Shiraz Ποζέ

Εκτέλεση :

Ψιλοκόβουμε τον άνηθο και τα κρεμμυδάκια.

Βράζουμε al dente τις ταλιατέλες και τις περιχύνουμε με λίγο βούτυρο.

Σε βαθύ τηγάνι κ μέτρια φωτιά βάζουμε το βούτυρο κ σοτάρουμε τα κρεμμυδάκια για περίπου 5 λεπτά.

Ρίχνουμε κατόπιν τον σολωμό κομμένο σε μικρά κομμάτια.

Τρίβουμε το μιξ πιπεριών κ το αλάτι και αφήνουμε μέχρι το φιλέτο να ασπρίσει.

Το σβήνουμε με την βότκα και το αφήνουμε να ψηθεί μέχρι να εξατμιστεί.

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και τον άνηθο.

Ρίχνουμε μέσα στο τηγάνι τις ταλιατέλες και ανακατεύουμε προσεκτικά για να μην σπάσουν.

Τρίβουμε από πάνω την παρμεζάνα.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΚΟΚΟΡΑΣ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 1 κόκορας 2 κιλά, κομμένος σε μερίδες
 - * 2 πακέτα χοντρά μακαρόνια με τρύπες (παστίσιου)
 - * 1/4 φλ. ελαιόλαδο
 - * 3/4 φλ. κόκκινο κρασί
 - * 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο Κερκύρας
 - * 2 κουταλιές της σούπας πελτέ ντομάτας
 - * 2 ώριμες ντομάτες ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
 - * 1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
 - * 3 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
 - * 3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
 - * 1 πρέζα κανέλα τριμμένη
 - * 1 πρέζα γαρύφαλλο τριμμένο
 - * 1 πρέζα μοσχοκάρυδο τριμμένο
 - * 1 πρέζα μπαχάρι
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
κεφαλοτύρι τριμμένο ή μυζήθρα ξερή, τριμμένη



Άργιλος Γη Νεμέα

Εκτέλεση :

Σε πλαστοτέ κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και το βούτυρο και σε μέτρια προς δυνατή φωτιά ροδίζουμε λίγα λίγα τα κομμάτια του κόκορα. Τα βγάζουμε σε πιατέλα.

Στο ίδιο λάδι, χαμηλώνοντας τη φωτιά, σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για 3'.

Ξαναβάζουμε τον κόκορα και πασπαλίζουμε με τα μπαχαρικά.

Αφήνουμε ένα-δύο λεπτά να βγάλουν το άρωμά τους.

Προσθέτουμε τον πελτέ και την ζάχαρη και σβήνουμε με το κρασί, ρίχνοντάς το λίγο λίγο.

Τρίβουμε καλά την βάση της κατσαρόλας με μία κουτάλα.

Προσθέτουμε τις ντομάτες και ελάχιστο νερό, ίσα που να μισοσκεπάσει τον κόκορα.

Σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει ο κόκορας καλά και να δέσει η σάλτσα, περίπου 1 και 45 με 2 ώρες.

Στο μεταξύ βράζουμε τα μακαρόνια σε μπόλικο αλατισμένο νερό.

Τα στραγγίζουμε και τα περιχύνουμε με λίγο ελαιόλαδο.

Τα βάζουμε σε μία βαθιά πιατέλα και προσθέτουμε τον κόκορα.

Περιχύνουμε με την δεμένη σάλτσα.

Πασπαλίζουμε μπόλικο τριμμένο τυρί.

Πηγή : argiro.gr - η αυθεντική μεσογειακή κουζίνα



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΣΤΗΝ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΜΕ ΚΥΔΩΝΙΑ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 2 κιλά μοσχάρι (κατά προτίμηση γάλακτος) ποντίκι, κομμένο σε φέτες
- * 1 1/2 κιλό κυδώνια σφικτά, πλυμένα και κομμένα στα 4
- * 2 ποτηράκια του κρασιού ελαιόλαδο
- * 1 ποτηράκι του κρασιού λευκό ξηρό κρασί
- * 2 κρεμμύδια ξερά σε κυβάκια
- * 1 πρέζα ζάχαρη
- * 2 ξυλαράκια κανέλας
- * 3-4 γαρύφαλα
- * 4-5 ώριμες ντομάτες, ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι



Μεγαβούνι Merlot

Εκτέλεση :

Σε μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το μισό λάδι και τσιγαρίζουμε τα κρεμμύδια για 4-5 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Προσθέτουμε το κρέας και συνεχίζουμε το τσιγάρισμα για ακόμη 5-6 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς ώστε να πάρει χρώμα απ' όλες τις πλευρές.

Σβήνουμε με το κρασί και μόλις εξατμιστεί το αλκοόλ προσθέτουμε το αλατοπίπερο, τη ζάχαρη, την κανέλα, τα γαρύφαλα, τις ντομάτες και νερό τόσο όσο να καλύπτει το φαγητό.

Σκεπάζουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε για 45 λεπτά περίπου.

Σε ένα μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε το υπόλοιπο λάδι και σοτάρουμε τα κυδώνια για 3-4 λεπτά.

Μόλις το κρέας είναι έτοιμο ρίχνουμε τα κυδώνια, κουνάμε την λατσαρόλα κυκλικά να ανακατευτούν τα υλικά και αφήνουμε το φαγητό για ακόμη 8-10 λεπτά στη φωτιά.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΑΡΝΙΣΙΟ ΜΠΟΥΤΙ ΜΕ ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ ΚΑΙ ΓΛΑΣΣΟ ΡΟΔΙΟΥ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 1 μπούτι αρνίσιο
 - * 900 γρ. λαδοτύρι Μυτιλήνης
 - * 4 σκελίδες σκόρδο κομμένες στα δύο
 - * 1 ποτήρι λευκό ξρασί
 - * 1 ματσάκι φρέσκια μαντζουράνα
 - * 1 βαζάκι γλάσσο ροδιού
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι



Chateau Harlaftis
Cabernet Sauvignon

Εκτέλεση :

Ζητάμε από τον κρεοπώλη να ξεκοκαλίσει το μπούτι.

Πλένουμε το κρέας, στραγγίζουμε και αλατοπιπερώνουμε μέσα-έξω.

Βγάζουμε τα φυλλαράκια από την ματζουράνα και κόβουμε το λαδοτύρι σε χοντρά μπάστουνάκια. Γεμίζουμε το μπούτι και το δένουμε με καθαρή κλωστή.

Στη συνέχεια, μεταφέρουμε το κρέας σε πυρέξ, το περιχύνουμε με το γλάσσο ροδιού, αλατίζουμε και ρίχνουμε το κρασί.

Ψήνουμε στους 190 βαθμούς Κελσίου για 1 1/2 ώρα περίπου.

Κάθε 10 λεπτά, ρίχνουμε πάνω στο κρέας ζουμί από το ταψί, με ένα κουτάλι.

Ετσι, θα γίνει πιο νόστιμο και θα αποκτήσει μία ωραία τραγανή κρούστα.



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

Συνταγές

ΠΑΠΑΚΙ ΜΕ ΚΕΡΑΣΙΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά που θα χρειαστείτε :

- * 2-3 φιλέτα από στήθος παπιού ολόκληρα χωρίς κόκκαλα
- * 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- * 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- * 80 ml κόκκινο ξηρό κρασί
- * ξύσμα από ένα πορτοκάλι και ένα λεμόνι
- * 1 ξυλάκι κανέλα
- * 6 κόκκους κόλιανδρο
- * 6 κόκκους μαύρο πιπέρι
- * 250 γρ. κεράσια κονσέρβας



Κτήμα Χαρλαύτη Grande Reserve

Εκτέλεση :

Στραγγίζουμε τα κεράσια και φιλτράρουμε το ζουμί της κονσέρβας.
Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδίζουμε τα φιλέτα.

Τα μεταφέρουμε σε πυρίμαχο ταψί, τα σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και τα ψήνουμε στο φούρνο για 30 λεπτά στους 180 βαθμούς Κελσίου μέχρι να αρχίζουν να μαλακώνουν.
Ετοιμάζουμε μία καραμέλα ζεσταίνοντας τη ζάχαρη σε κατσαρόλα για 3-4'.

Περιχύνουμε με το κρασί και το ζουμί των κερασιών και προσθέτουμε την κανέλα, τον κόλιανδρο, το πιπέρι και τα ξίσματα του πορτοκαλιού και του λεμονιού.
Βάζουμε το μείγμα να πάρει βράση και βυθίζουμε τα κεράσια.

Τα βράζουμε 5', στη συνέχεια τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα και τα διατηρούμε ζεστά.
Φιλτράρουμε το ζουμί και το ρίχνουμε στο ταψί και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 40-50', μέχρι να εξατμιστούν τα περισσότερα υγρά του φαγητού και να μείνει με την σάλτσα του.

Όταν είναι έτοιμο, κόβουμε το παπάκι σε λεπτές φέτες και το σερβίρουμε με τα κεράσια και την σάλτσα. Συνοδεύουμε με πατάτες φούρνου.

Πηγή : Κουζίνα και Ποιότητα ζωής - Τεύχος 81



KTHMA XAPLAYTH