Jeden kozi ser i trzy fantazyjne przystawki

Bez względu na to, czy szykujesz elegancką kolację dla najbliższych czy też decydujesz się urządzić małe przyjęcie w gronie przyjaciół, warto mieć pod ręką kilka porcji koziego sera. Z jednego produktu w szybki sposób można wyczarować aż trzy lekkostrawne i pyszne przekąski, które zachwycą gości i pozwolą zaoszczędzić cenny czas.

Wszystkie odcienie smaku

Ser kozi można przyrządzić na co najmniej kilkanaście sposobów i, w zależności od pory roku, serwować go z sezonowymi owocami lub w okresie zimowym z pieczonymi mięsami. To nieodłączny element kuchni francuskiej, w której łączy się lekkostrawność serwowanym potraw z ich charakterystycznym, wyrazistym walorem smakowym. Ser kozi można przyrządzić zarówno na słodko, jak i na słono, doskonale komponuje się z kruchymi sałatami oraz lekkimi dressingami. Kozi smakołyk bardzo dobrze zachowuje się na patelni, można go grillować i lekko przyrumieniać, co wydobywa i podkreśla jego głęboki smak. Pasuje on niemal do każdego dania, można go spożywać podczas diety, nadaje się także dla dzieci i osób starszych – jednym słowem ser kozi jest niemal idealny (http://chavroux.pl/dlaczego-kozi-ser-idealnie-pasuje-do-kazdej-diety).

Opcja na słodko

Na rozłożoną na półmisku sałatę (doskonale nadaje się do tego rukola) kładziemy kawałeczki grillowanych plasterków koziego sera, wyraźne, duże kawałki gruszki oraz plasterki parmezanu. Całość posypujemy prażonymi orzechami pini oraz garstką orzechów włoskich. Gotową sałatkę doprawiamy delikatnym sosem miodowo-musztardowym. Gruszki można zastąpić ciemnymi winogronami i pestkami słonecznika z dodatkiem winegretu.
Kozi przysmak to także doskonały dodatek do wiśniowego gazpacho: w blenderze miksujemy obrane ze skórki pomidory, podobna ilość wiśni (bez pestek!) z niewielką ilością oliwy z oliwek oraz morskiej soli. Taki krem schładzamy i podajemy dopiero, jak przyjdą goście: wierzch delikatnie ozdabiamy kawałeczkami koziego sera, świeżym pieprzem oraz sosem balsamico (ocet z miodem).

Wykwintne francuskie quiche

Przepis na tartę z brokułami i kozim serem (http://chavroux.pl/tarta-kozim-serem-grzybami-brokulami/) to ukłon w stronę naszych rodzimych tradycji, ponieważ prócz sera koziego bardzo główną rolę odgrywają polskie grzyby. W tej opcji można przygotować tartę na bazie gotowego ciasta francuskiego lub też pokusić się o przygotowanie własnego kruchego podkładu. Bardzo ważne jest, aby serowa warstwa była poprawnie przygotowana i nie zawierała grudek: w blenderze mieszamy ze sobą ser, tłustą śmietankę (najlepiej kozią), same żółtka oraz ulubione przyprawy (czosnek, tymianek, oregano). Proporcja składników jest bardzo zmienna, ponieważ w zależności od indywidualnych upodobań, dodaje się mniej lub więcej sera, wówczas serowa masa jest bardziej gęsta. Gotowane na parze brokuły i suszone borowiki można zastąpić innymi dodatkami (suszonymi pomidorami, blanszowanymi plasterkami kabaczka lub bakłażanem).

Coś dla najmłodszych

Tosty francuskie z serem kozim to jeden z najszybszych i najprostszych przepisów, który z pewnością zadowoli gusta wybrednych maluszków. Różnią się jednym, ale znaczącym detalem od tradycyjnych grzanek: pieczywo moczy się w ciepłym mleku z dodatkiem żółtka, cynamonu oraz z kawałkami pokruszonej wanilii, a następnie chwilkę smaży na patelni na klarowanym maśle. Po zdjęciu dodaje parę plasterków sera oraz posypuje na wierzchu cukrem-pudrem. Takie francuskie tosty z kozim serem można przyrządzić również w nieco wzbogaconej wersji, z solonym karmelem (http://chavroux.pl/tosty-francuskie-z-kozim-serem-i-solonym-karmelem/).

Szokujący ser?

Produkty, których bazę stanowi kozie mleko (ser kozi, jogurty, śmietany, mleczne przetwory), są nieco kontrowersyjne: z jednej strony zwolennicy wychwalają bogate wartości odżywcze koziego sera (ma znacznie więcej białka niż wyroby z mleka krowiego, nie uczula, jest lekkostrawny), zaś oponenci krytykuje go za zbyt dużą ilość składników mineralnych obciążających nerki, nie wspominając o charakterystycznym smaku i zapachu sera. Bez względu na przytaczane argumenty obu stron warto mieć na uwadze, iż spożywanie mlecznych produktów pochodzenia koziego z odpowiednią świadomością i racjonalnym spojrzeniem na codzienną dietę nie tylko pozwoli zachować dobre zdrowie, ale przede wszystkim znacznie urozmaici nasze dania, nadając im oryginalnego waloru smakowego i odżywczego.