



OFICJALNA KSIĘGA KUCHARSKA
WESTEROS



77 PRZEPISÓW
NA KULTOWE DANIA
z **GRY O TRON™**
ORAZ
RODU SMOKA™

CASSANDRA REEDER
JOANNE BOURNE
TŁUMACZENIE Paweł Zatorski


OTWARTE
www.otwarte.eu
KRAKÓW 2025

SPIS TREŚCI

Wstęp	7
Ciasta, przyprawy i sosy	9
KRAINA KORONY	
Książęca pszeniczanka	19
Ciastka cytrynowe Rhaenyry	21
Nadzewane smocze jaja	23
Duszone gruszki	25
Mięsny placek Larysa Stronga	27
Pieczona kaczka	29
Dzikie ptactwo w miodzie	31
Mleko makowe	33
Pieczony dzik	35
Przypieczone cytrynowe placki	37
Tarta rybna Shae	39
Grzane wino	41
Gołębia zapiekanka	43
Placek z minogów	45
Mrożone mleko	47
Micha gulachu	49
Sok z granatu	51
Kielbaska wieprzowa	
Ramsaya Snowa	63
Pudding chlebowy z Winterfell	65
Północny napój Mance’a Raydera	67
Placek orzechowy	69
Mięso i miód	71
Śniadanie Północy	73
Mleko gigantów	75
Pieczone ziemniaki	77
Grzany cydr	79

DORZECZE I DOLINA ARRYNÓW

Gulasz barani.	83
Tarta wiśniowa Gorącej Bułki	85
Chleb razowy	87
Chlebki wilkorowe Gorącej Bułki	89
Rum z melasą Thorosa z Myr	91
Gościnny rytuał (chleb i sól)	93
Pieczony kurczak z przepisu Ogara	95
Gulasz z królika	97
Kandyzowane migdały	99
Miodowe ciastka	101
Budyń księżycowy	103
Placek z cynaderkami	105
Cytrynowe babeczki	
z Orlego Gniazda	107
Placek z mielonego Freya	109

PÓŁNOC I OBSZARY ZA MUREM

Hobbowy gulasz z jelenia i cebulek.	55
Placek Szczurzego Kucharza	57
Kotlety schabowe z jabłkami	59
Zbroja z rzepy	61

KRAINY ZACHODU I ŻELAZNE WYSPY

Wino miodowe	113
Gulasz żółwiowy	115
Zamek z piernika	117
Grog z Wysp Żelaznych	118
Wino jeżynowe	119
Rozkosz Krasnala	121
Placuszki rybne	123

KRAINY BURZY I REACH

Myśliwskie babeczki.	127
Scones z orzechami i miodem	129
Westeroskie wzmocnione wino	131
Zrodzony w dymie i soli	133
Tarta jabłkowa	135
Nadzewane figi	137
Tarta serowa Królowej Cierni	139
Zupa z Cytadeli.	141
Złote wino z Arboru	143
Babeczki cytrynowe	
z Wysogrodu	145

DORNE

Pikantna sałatka z pomarańczy	149
Dip serowo-cytrynowy	151
Dornijski placek	
serowo-paprykowy	153
Grillowane brzoskwinie	155
Zupa ze Słonecznej Włóczni	157
Kandyzowane śliwki	159
Dornijskie czerwone	161

ZA WĄSKIM MORZEM

Pieczona jagnięcina	165
Rizmon mālōr (piaskowy ryż)	167
Ryba zgrillowana w ogniu	
Drogona.	169
Kolacja Khaleesi	171
Gruszkowa brandy z Tyroshu	173
Wieczorny cień	175
Herbata z róży zmierzchu.	177
Ostrygi z winegretem	
od dziewczyny	179
Ciasto ze śliwkami.	181

Zamienniki	182
Wzór wilkora na chlebki Gorącej	
Bułki	185
Uwagi dotyczące diety	186
Przeliczniki miar	189
O autorkach	190
Podziękowania	190



V • PORCJE: 4–6 • CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MINUT
CZAS GOTOWANIA: 35 MINUT • POZIOM TRUDNOŚCI: ŁATWY

KSIĄŻĘCA PSZENICZANKA

Pszeniczanka przygotowywana w kuchniach Czerwonej Twierdzy była lekkim, przyprawionym psennym kleikiem, przyrządzanym z dodatkiem żółtek jaj i śmietany. Podawana z masłem i miodem, uchodziła w kręgach monarchii za „śniadanie królów”.

- 2 szklanki wody
- ½ łyżeczki soli drobnoziarnistej
- 1 szklanka kaszy bulgur lub łamanej pszenicy*
- ½ szklanki rodzynek lub koryntek (opcjonalnie)
- 1 szklanka *half and half*** lub pełnotłustego mleka
- 2 żółtka, lekko roztrzepane
- 1–2 łyżeczki westeroskiej słodkiej mieszanki przypraw (s. 11)
- ¼ łyżeczki szafranu (opcjonalnie)
- niesolone masło, do podania
- miód, do podania
- świeżo starta gałka muszkatołowa, do podania (opcjonalnie)

1. Do średniego rondelka wlej wodę, wsyp sól. Postaw na dosyć dużym ogniu i doprowadź do wrzenia.
2. Wsyp bulgur lub łama pszenicę i wymieszaj.
3. Zmniejsz ogień na mały i przykryj rondel. Gotuj na wolnym ogniu przez 15–20 minut lub do momentu, aż ziarna niemal całkowicie wchłoną wodę, będą miękkie i ugotowane.
4. Dodaj rodzynki lub koryntki, zamieszaj. Przykryj rondel i pozostaw na małym ogniu.
5. W osobnej misce wymieszaj *half and half*, żółtka i przyprawy.
6. Przelej mieszankę śmietanki i żółtek do rondelka z ugotowaną pszenicą i wymieszaj do połączenia. Gotuj dalej na wolnym ogniu przez 10–15 minut lub do momentu, aż pszeniczanka będzie bardzo gęsta.
7. Podawaj z masłem i miodem. Możesz także posypać ją cynamonem lub startą gałką muszkatołową.

* Pszenica łamana/cięta – w oryg. *crushed wheat* – to ziarna pszenicy pozbawione łuski, ale z okrywą owocowo-nasienną. Dzięki temu pszenica zachowuje wiele właściwości odżywczych i można ją sklasyfikować jako produkt pełnoziarnisty. Stanowi dodatek do chleba, a namoczoną w alkoholu lub zalewie wykorzystuje się do słodkich ciast.

** *Half and half* to popularna w Wielkiej Brytanii i USA mieszanka mleka i śmietany 42% w proporcji pół na pół.



“Upa! się dziś rano, żeby zjeść pszeniczanę gołymi rękami.

OTTO HIGHTOWER”



CIASTKA CYTRYNOWE RHAENYRY

Każdy cukiernik w Westeros miał swój własny wyjątkowy przepis na ciasto cytrynowe – niektóre były słodsze, inne mocno cytrynowe, część była wilgotna od owocowego syropu, a jeszcze inne – po prostu kwaśne. Każdy zarzekał się, że to właśnie jego wypiek jest wyjątkowy i najlepszy.

Sekretnym składnikiem poniższych wykwintnych ciastek cytrynowych jest najwyższej jakości oliwa z półwyspu Dorne. Ciasteczka pieczono spodem do góry, by przed podaniem obrócić je, odsłaniając plaster kandyzowanej cytryny. Uchodziły za ulubione ciastka młodej Rhaenyry Targaryen i cieszyły się popularnością w pierwszych latach panowania króla Viserysa.

KANDYZOWANA CYTRYNA

- ½ szklanki niesolonego masła, roztopionego
- ½ szklanki cukru
- 2–3 cytryny Meyera, pokrojone na cienkie plasterki (ok. 3 mm grubości)

CIASTO

- 1 szklanka wysokiej jakości oliwy
- 3 duże jajka, lekko rozbełtane
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2 łyżki startej skórki z cytryny
- ½ szklanki soku z cytryny
- 2 szklanki mąki pszennej uniwersalnej (typ 500)
- ¾ łyżeczki soli drobnoziarnistej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki kurkumy
- 1 szklanka pełnotłustego mleka

1. Rozgrzej piekarnik do 165°C. Natłuść dwie standardowe blachy do pieczenia muffinów (w każdej można upiec 12 babeczek).
2. Przygotuj kandyzowaną cytrynę. Roztopione masło przelej po równo do 12 foremek na jednej blaszce oraz 4–6 na drugiej, a następnie posyp cukrem. Na sam koniec do każdej foremki włóż plasterki cytryny.
3. Przygotuj ciasto. W dużej misce wymieszaj oliwę, jajka i cukier.
4. Dodaj ekstrakt waniliowy, skórkę oraz sok z cytryny i wymieszaj do połączenia.
5. Do osobnej średniej miski przesiej mąkę, sól, proszek do pieczenia, sodę oraz kurkumę i wymieszaj.
6. W 2–3 etapach przesypuj suche składniki do mokrych, na zmianę dolewając do nich także mleko. Mieszaj ciasto jedynie do połączenia się składników – powinno być błyszczące i gładkie, ale nie gęste i klejące.
7. Rozłóż ciasto po równo do przygotowanych wcześniej foremek.
8. Piecz przez 25–30 minut lub do momentu, aż patyczek wbity w ciastko po wyciągnięciu pozostanie czysty.
9. Wyjmij blachy z pieca i studź ciastka w formie przez 10 minut. Ostrożnie wyjmij babeczki z foremek, w razie konieczności podważając je nożem. Obróć spodem do góry, tak żeby plasterki cytryny znalazł się na wierzchu. Wystudź całkowicie na kratce. Podawaj lekko ciepłe lub w temperaturze pokojowej.

UWAGA: Jeśli po obróceniu spód niektórych ciasteczek będzie zaokrąglony i nie będą mogły stabilnie stać, po prostu lekko przytnij i wyrównaj je nożem.

“Chcę polecić z tobą na grzbiecie smoka, zobaczyć wielkie cuda po drugiej stronie Wąskiego Morza i jeść wyłącznie ciasto.

RHAENYRA TARGARYEN

UWAGI DOTYCZĄCE DIETY

V: wegetariańskie • V+: wegańskie • GF: bezglutenowe • V*: łatwo dostosować do diety wegetariańskiej • V+*: łatwo dostosować do diety wegańskiej • GF*: łatwo dostosować do diety bezglutenowej

KRAINA KORONY	V	V+	GF	V*	V+*	GF*
Książęca pszeniczanka	X					
Ciastka cytrynowe Rhaenyry	X					
Nadzewane smocze jaja	X					
Duszone gruszki	X		X		X	
Mięsny placek Larysa Stronga						
Pieczona kaczka			X			
Dzikie ptactwo w miodzie			X			
Mleko makowe	X		X		X	
Pieczony dzik			X			
Przypieczone cytrynowe placki	X					
Tarta rybna Shae						
Grzane wino	X	X	X			
Gołębia zapiekanka						
Placek z minogów						
Mrożone mleko	X		X		X	
Micha gulachu						X
Sok z granatu	X	X	X			

PÓLNOC I OBSZARY ZA MUREM	V	V+	GF	V*	V+*	GF*
Hobbowy gulasz z jelenia i cebulek						X
Placek Szczurzego Kucharza						
Kotlety schabowe z jabłkami			X			
Zbroja z rzepy	X		X			
Kielbaska wieprzowa Ramsaya Snowa						X
Pudding chlebowy z Winterfell	X					
Północny napój Mance'a Raydera	X		X			
Placek orzechowy	X					
Mięso i miód			X			
Śniadanie Północy						
Mleko gigantów	X		X			
Pieczone ziemniaki			X	X	X	
Grzany cydr	X	X	X			

DORZECZE I DOLINA ARRYNÓW	V	V+	GF	V*	V+*	GF*
Gulasz barani						
Tarta wiśniowa Gorącej Bułki	X					
Chleb razowy	X				X	
Chlebki wilkorowe Gorącej Bułki	X					
Rum z melasą Thorosa z Myr	X	X	X			
Gościenny rytuał (chleb i sól)	X					
Pieczony kurczak z przepisu Ogara			X			
Gulasz z królika						X
Kandyzowane migdały	X		X		X	
Miodowe ciastka	X					
Budyń księżycowy	X					
Placek z cynaderkami						
Cytrynowe babeczki z Orlego Gniazda	X					
Placek z mielonego Freya						

KRAINY ZACHODU I ŻELAZNE WYSPY	V	V+	GF	V*	V+*	GF*
Wino miodowe	X		X			
Gulasz żółwiowy						X
Zamek z piernika	X					
Grog z Wysp Żelaznych	X	X	X			
Wino jeżynowe	X	X	X			
Rozkosz Krasnala	X	X	X			
Placuszki rybne						

Ciąg dalszy na s. 188

Ciąg dalszy ze s. 187

KRAINY BURZY I REACH	V	V+	GF	V*	V+*	GF*
Myśliwskie babeczki	X					
Scones z orzechami i miodem	X					
Westeroskie wzmocnione wino	X	X	X			
Zrodzony w dymie i soli			X			
Tarta jabłkowa	X					
Nadziewane figi	X		X			
Tarta serowa Królowej Cierni	X					
Zupa z Cytadeli	X				X	X
Złote wino z Arboru	X	X	X			
Babeczki cytrynowe z Wysogrodu	X					

DORNE	V	V+	GF	V*	V+*	GF*
Pikantna sałatka z pomarańczy	X		X		X	
Dip serowo-cytrynowy	X		X			
Dornijski placek serowo-paprykowy	X					
Grillowane brzoskwinie	X		X		X	
Zupa ze Słonecznej Włóczni	X	X	X			
Kandyzowane śliwki	X		X		X	
Dornijskie czerwone	X	X	X			

ZA WĄSKIM MORZEM	V	V+	GF	V*	V+*	GF*
Pieczona jagnięcina			X			
Rizmon mālor (piaskowy ryż)	X	X				
Ryba zgrillowana w ogniu Drogona			X			
Kolacja Khaleesi			X			
Gruszkowa brandy z Tyroshu	X		X		X	
Wieczorny cień	X	X	X			
Herbata z róży zmierzchu	X		X		X	
Ostrygi z winegretem od dziewczyny			X			
Ciasto ze śliwkami	X					

PRZELICZNIKI MIAR

OBJĘTOŚĆ

USA	SYSTEM METRYCZNY
1⁄3 łyżeczki	1 ml
1 łyżeczka	5 ml
1 łyżka	15 ml
1 uncja płynu	30 ml
1⁄3 szklanki	50 ml
1⁄4 szklanki	60 ml
2⁄3 szklanki	80 ml
3,4 uncji płynu	100 ml
1⁄2 szklanki	120 ml
1⁄3 szklanki	160 ml
3⁄4 szklanki	180 ml
1 szklanka	240 ml
1 pinta (2 szklanki)	480 ml
1 kwarta (4 szklanki)	0.95 l

WAGA

UNCJE	GRAMY
1⁄2 uncji	14 gramów (g)
1 uncja	28 gramów (g)
1⁄4 funta	113 gramów (g)
1⁄3 funta	151 gramów (g)
1⁄2 funta	227 gramów (g)
1 funta	454 gramów (g)

TEMPERATURA

SKALA FAHRENHEITA	SKALA CELSJUSZA
200°F	93°C
212°F	100°C
250°F	121°C
275°F	135°C
300°F	149°C
325°F	163°C
350°F	177°C
400°F	204°C
425°F	218°C
450°F	232°C
475°F	246°C
500°F	260°C