

PRZEPISY WEGETARIAŃSKIE

Dionisios Sturis

# Kefi

Greckie wyspy –  
smaki i opowieści



 WIELKA LITERA

[fragment książki](#)

# PATATOSALATA

## sałatka ziemniaczana

### Naksos

Vefa Alexiadou to w Grecji kulinarna instytucja – jej książki kucharskie są w niemal każdym domu, a programy telewizyjne, w których gotowała, przez dekady cieszyły się rekordową oglądalnością. Dziś Vefa ma ponad 90 lat i wciąż pichci. Preferuje klasyczne przepisy – twierdzi, że zgromadziła ich na dysku swojego komputera ponad 100 tysięcy! – ale i jej zdarzają się transgresje. Otóż do klasycznej patatosalaty, czyli sałatki ziemniaczanej, zaleca sos na bazie musztardy i gotowaną marchewkę!

Jest to ciekawe udziwnienie, dające smaczny efekt, w pewnym stopniu bliskie naszej sałatce jarzynowej i dowodzące, że jedyne ograniczenie w przypadku patatosalaty stanowi fantazja osoby gotującej. Bo niekanonicznych przepisów na to genialnie proste i smakowite danie jest cała masa – zarówno na lądzie, jak i na wyspach. Na Cykladach smakową dominantą w tej sałatce są kapary, na Rodos jadłem wersję z majonezem, na Skiathos – z miętą, a na Naksos – ze smażonym halloumi i winogronami (mój ulubiony wariant).

Szybka i łatwa w przygotowaniu, sycąca, a jeśli dodamy do niej dużo świeżych ziół, zamieni się w smakową bombę. Idealna na każdą porę roku.



3-4  
porcje



około  
40 minut



bez  
glutenu



## SKŁADNIKI

1½ kilograma młodych ziemniaków  
2–3 czerwone cebule  
2 łyżki kaparów  
2 łyżki posiekanego koperku  
2 łyżki posiekanej natki pietruszki  
4 łyżki oliwy  
15–20 ulubionych oliwek  
3–4 łodygi szczypioru  
sok wyciśnięty z 1 cytryny  
sól, pieprz  
opcjonalnie: 220 gramów sera  
halloumi, 150 gramów ulubionych  
winogron, skórka otarta z 1 cytryny

## PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki oczyść, przekrój na pół i ugotuj. Gdy nieco ostygną, przełóż je do głębokiej miski, dodaj pokrojoną w cienkie paski lub pióra cebulę, oliwki, koperek, natkę pietruszki, kapary, posiekany szczypior, sól i pieprz. Wlej oliwę i sok z cytryny i porządnie – ale delikatnie – wymieszaj.

Na patelni rozgrzej łyżkę oliwy, wrzuć na nią ser halloumi pokrojony w kostkę i smaż go z obu stron, aż się zrumieni (2–3 minuty). Dodaj ser do gotowej sałatki, a następnie przekrojone na pół winogrona, jeśli ich używasz. Całość oprósz wiórkami startej skórki cytryny. Jedz, póki ser jest ciepły.



# LADENIA

## drożdżowy placek z warzywami

Kimolos/Milos

Nazywana jest grecką lub egejską pizzą – na wyrost, przesadnie i niepotrzebnie, bo *ladenia* broni się sama, bez odwołań do dalekiej i o wiele sławniejszej kuzynki. Jej pochodzenie jest niepewne – według legendy przepis na Cyklady przywieźli Weneccjanie, którzy panowali nad archipelagiem przez blisko cztery wieki, do 1579 roku. Legendzie przeczy fakt, że pomidory, główny składnik dania, zaczęto na terenie Grecji jeść znacznie później, bo dopiero w XVIII wieku. O to, na której wyspie *ladenia* stanowi ważniejszy element kulinarnej tradycji, także trwa niekończący się spór. Mieszkańcy Milos parszczą śmiechem, gdy słyszą, że *ladenia* to wynalazek ich sąsiadów z Kimolos. I na odwrót.

*Ladenia* jest daniem prostym w przygotowaniu, tanim, a jednocześnie szokująco smacznym. Towarzyszy jej efekt wow, którego się nie spodziewasz! Do tego podczas pieczenia wypełnia dom słodkim zapachem karmelizowanej cebuli i drożdży, który uruchamia – może tylko we mnie? poczucie spokoju i błogości. Mógłbym jeść *ladenie* codziennie: na śniadanie, przekąskę lub kolację.



4-5  
porcji



około  
2½ godziny



## SKŁADNIKI

500 gramów mąki pszennej  
250 mililitrów ciepłej wody  
11 gramów suchych drożdży  
1 łyżka cukru  
150 mililitrów oliwy

1 łyżka suszonego oregano  
4 pomidory  
3 czerwone cebule  
4 ząbki czosnku  
sól, pieprz









## PRZYGOTOWANIE

Do miski wlej ciepłą wodę, dodaj cukier i drożdże. Wymieszaj. Po chwili dosyp mąkę, szczyptę soli i wlej  $\frac{1}{3}$  przygotowanej oliwy (50 mililitrów). Wyrabiaj ciasto ręcznie lub mikserem z hakiem przez około 10 minut. Gotowe ciasto oprósz mąką i odstaw do wyrośnięcia na około 45 minut. Miskę szczelnie nakryj folią.

Pomidory pokrój w ćwiartki, czosnek w plasterki, a cebulę – w półkrążki. Wymieszaj warzywa w misce z kolejną  $\frac{1}{3}$  oliwy (50 mililitrami), suszonym oregano i pieprzem.

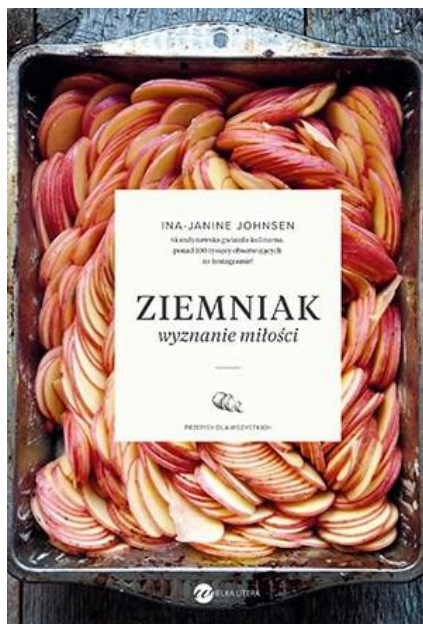
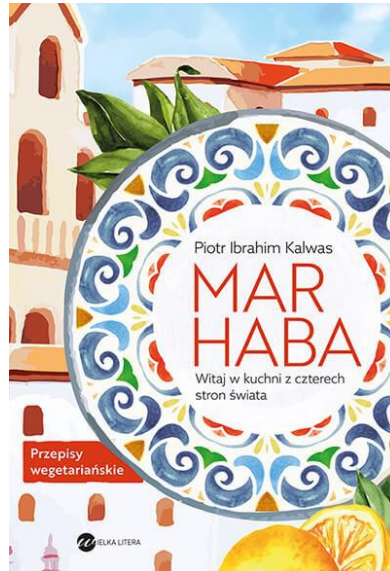
Rodzaj blachy i grubość ciasta zależą od ciebie. Jeśli wolisz cienką *ladię*, wybierz większą blachę, jeśli grubszą – nieco mniejszą. Możesz też podzielić ciasto na dwie części i po rozwałkowaniu lub rozciągnięciu (ciasto jest plastyczne, nie wymaga wałkowania) zdecydować się na konkretne formy.

Wybraną blachę posmaruj pozostałą oliwą i ułóż w niej ciasto, formując niezbyt wysokie brzegi. Na ciasto wyłóż pomidory wymieszane z cebulą i czosnkiem (wraz z sokiem, który zdąży się wydzielić) i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza z termoobiegiem. Piecz około 45 minut (dłużej, jeśli ciasto jest grubsze). *Ladenia* będzie gotowa, gdy ciasto się zbrązowi i odejdzie od brzegów blachy. Przed serwowaniem skrop oliwą.

### OPCJONALNIE:

Do supersmacznej, klasycznej wersji *ladii* możesz dodać (przed upieczeniem!) kilka ulubionych składników, na przykład oliwki, kapary czy pokruszoną fetę.

Mogą zainteresować Cię również:



Sprawdź nasze [NOWOŚCI](#)  
Zapraszamy na [wielkalitera.pl](http://wielkalitera.pl)