

Karczochy nadziewane grzybami i oliwkami

Składniki:

4 duże okrągłe karczochy
½ cytryny
sól i pieprz do smaku
1 szklanka wina

Przygotowanie:

1. Złap karczochy za łodygę, tak żeby wyciągnąć razem z nią włókna. Odetnij dolną część karczochów, żeby były płaskie. Natrzyj odciętą powierzchnię połówką cytryny, żeby zapobiec zmianie koloru.
2. Nożyczkami odetnij zewnętrzne warstwy karczochów, żeby usunąć ostro zakończone czubki liści. Wszystkie powierzchnie w miejscu cięcia natrzyj cytryną.
3. Do garnka nalej wody, zagotuj ją i posól. Włóż karczochy i przyciśnij żaroodpornym talerzem lub mokrą ścierką, żeby całe zanurzyły się w wodzie. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 – 25 minut lub aż zmiękną. Kiedy liść karczocha można oderwać delikatnym pociągnięciem, są gotowe.
4. Wyjmij karczochy z wody na metalowe sito, żeby się odsączyły i ostygły. Kiedy będzie je można wziąć w rękę, wyjmij palcami wewnętrzne liście.
5. Rozgrzej piekarnik do 180 C. Włóż łyżką nadzienie do środka karczochów, żeby wypełnić je całkowicie. Wokół każdego karczocha zawiąż kawałek nici, żeby liście trzymały się razem.
6. Włóż karczochy do garnka i dolej wina, postaw garnek na ogniu, zagotuj, a następnie gotuj na wolnym ogniu aż ubędzie połowa wina.

Nadzienie z grzybów i oliwek

* Przygotuj nadzienie w czasie, gdy karczochy będą się gotowały na wolnym ogniu.

Składniki:

5 ząbków czosnku
3 małe cebule
150 gr. grzybów, najlepiej boczników
2-3 gałązki tymianku
2 filety anchois
1 szklanka oliwek nicejskich bez pestek
4 kromki białego chleba
3 łyżki masła
¼ łyżeczki mielonych przypraw

Przygotowanie:

1. Na patelni rozpuść masło, dodaj posiekane cebule i czosnek. Duś przez 3 – 4 minuty.
2. Dodaj grzyby, anchois i oliwki. Zdejmij patelnię z ognia, dodaj bułkę tartą, posiekany tymianek i dużą szczyptę przypraw i dokładnie wymieszaj. Przypraw do smaku solą i pieprzem.