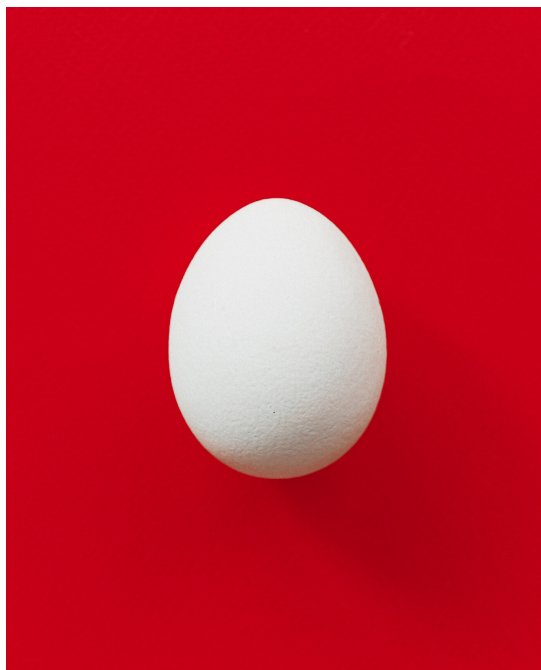


KULINARNE INSPIRACJE

z jaja strusiego



Co było pierwsze - jajko czy... struś?

W naszej hodowli - struś! A dokładnie dwa strusie o wdzięcznych imionach Wróbelek i Balbina, od których rozpoczęliśmy naszą strusią przygodę.

Z czasem stado nam się powiększyło, aż do dzisiejszych rozmiarów, a więc ok. 50 dorosłych osobników.

Strusia Farma w Kniewie to nie tylko strusie afrykańskie.

W naszym zwierzyńcu znajdziecie emu, nandu, osiołki, lamy, owieczki, kozy, króliki, kury, a nawet konia.

Kilka faktów o strusim jajku:

- waży ok. 1,5 kg
- jest największym jajem na świecie
- odpowiednik 20-25 jaj kurzych
- grubość skorupki 2-3 mm

JAJO STRUSIE

instrukcja otwarcia



1. Przygotuj jajo - wyparz skorupkę, polewając jajo wrzącą wodą przez ok. 10sek. Przygotuj narzędzia do otwarcia jaja: miskę, nóż kuchenny, patyczek do szaszłyka, trzepaczkę do jajek.



2. Końcówką noża uderzaj w jeden punkt na wybranym przez siebie biegunie jaja - tak, aby powstała ok. 1cm dziurka.



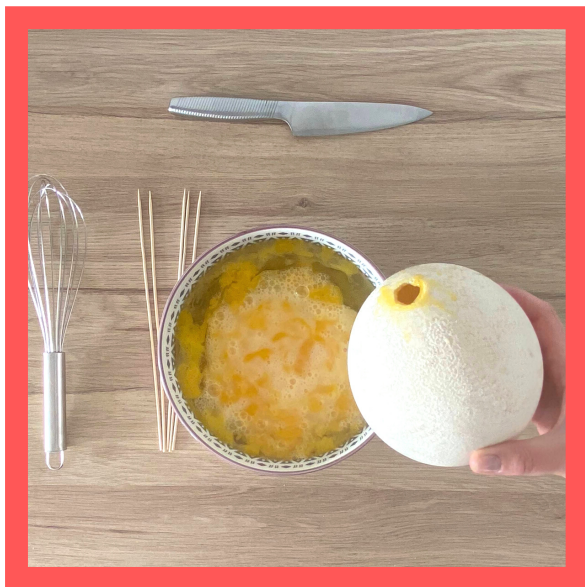
3. Patyczkiem do szaszłyka zamieszaj zawartość w jajku - odrębne żółtko i białko wymieszają się ze sobą.



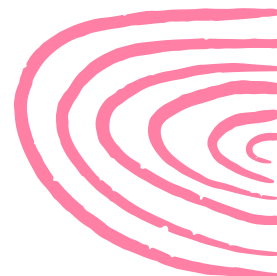
4. Przechyl jajo otworem do dołu i wylej zawartość do miski.



5. Końcówka wymieszanego w skorupce jaja może być trudna do wydobycia - możesz sobie pomóc uderzając dłonią od góry w jajo.



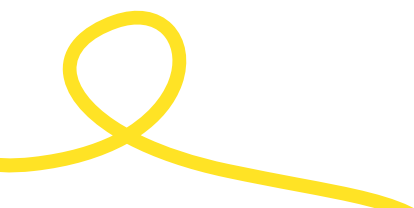
6. Po opróżnieniu z całości białka i żółtka otrzymujemy mieszankę odpowiadającą ok. 20-25 jajom kurzym oraz...wydmuszkę.



7. Przy użyciu trzepaczki do jajek dokładnie wymieszaj ze sobą białko i żółtko, tak aby nie pozostały żadne zgrubienia???

Brawo!

Jajo strusie rozpracowane, czas na gotowanie!



JAJECZYNICA

Z JAJA STRUSIEGO



Przygotuj:
jajo strusie, masło, ulubione dodatki



10 min



1. Białko i żółtko z jaja strusiego dokładnie wymieszaj trzepaczką. Przygotuj masło oraz ulubione dodatki do jajecznicy.



2. Wlej 2 chochelki jaja strusiego na rozpuszczone na patelni masło, dopraw solą, pieprzem. Smaż ok. 2 min.



Jajecznicę lubi dodatki, a my do naszej największej jajecznicę świata dodajemy:

- szynkę szwarcwaldzką
- szczypiorek
- pomidory
- ...i co nam jeszcze podpowie wyobraźnia :)



OMLET

NA SŁODKO

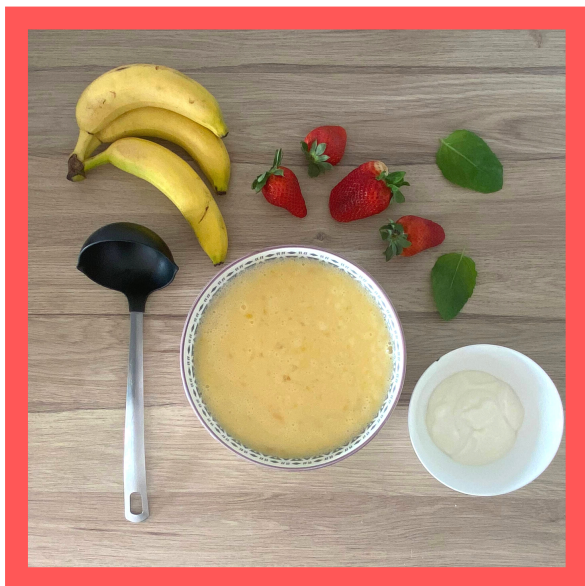


Przygotuj:

jajo strusie, masło, mąkę tortową, serek homogenizowany lub mascarpone, owoce, cukier puder.



15 min



1. Przygotuj wszystkie składniki oraz przybory kuchenne.

2. Wlej 2 chochelki jaja strusiego do miski. Dodaj 2 łyżki mąki tortowej i dokładnie wymieszaj.



3. Na rozgrzanej patelni rozpuść łyżkę masła.



4. Wlej zawartość miski na patelnię i smaż na średnim ogniu pod przykrywką. Po ok. 3 min. przerzuć omlet na drugą stronę i smaż kolejne 2 min.

5. Usmażony omlet posmaruj serkiem homogenizowanym lub mascarpone, poukładaj ulubione owoce i złoż na połowę. Udekoruj owocami i listkami mięty. Całość oprósz cukrem pudrem.



FRITTATA

CZYLI TROCHĘ INNY OMLET



Przygotuj:

jajo strusie, masło, liście szpinaku, ząbek czosnku, ser feta, pomidorki koktajlowe.



15 min



1. Przygotuj wszystkie składniki i przybory kuchenne. Na patelni rozgrzej łyżkę masła, wsyp liście szpinaku i rozdrobniony ząbek czosnku. Podduś do momentu aż liście zwiędną.

2. Wlej 2 chochelki jajka strusiego do miski i dokładnie wymieszaj. Masę jajeczną wlej do tortownicy lub naczynia żaroodpornego i udekoruj podduszonym szpinakiem, kawałkami sera feta i pomidorkami.



3. Frittatę pieczemy w rozgrzanym piekarniku (górną-dół) w temperaturze 180 st. Celsjusza przez 13 min.

BULĘCZKI

WYTRAWNE



Przygotuj:

jajo strusie, mąkę tortową, posiekany ząbek czosnku, starty ser żółty, szynkę pokrojoną w kostkę, 1 łyżeczkę cukru, 50 ml oleju, 1 szklankę mleka, sól, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, posiekany szczypiorek, paprykę pokrojoną w kostkę.



30 min



1. Przgotuj wszystkie składniki i przybory kuchenne. Wlej 1 chochelkę jaja strusiego do miski, dodaj szczyptę soli, łyżeczkę cukru, 50 ml oleju i szklankę mleka. Dokładnie wymieszaj.

2. Do masy dodaj 1,5 szklanki mąki tortowej oraz 2 łyżeczki proszku do pieczenia. Dokładnie wymieszaj. Dodaj posiekany czosnek, starty ser żółty, pokrojoną szynkę, szczypiorek i paprykę.



3. Masę wlej do papilotek i umieść na blaszce. W międzyczasie przygotuj dip: garść rukoli, 3 łyżki jogurtu naturalnego, 2 łyżki koperku, ząbek czosnku umieść w blenderze i miksuj na gładką masę. Dopraw solą i pieprzem.





4. Przygotowaną blaszkę wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 170st. Celsjusza i pieczemy w termoobiegu przez 25-30 minut.

5. Bułeczki podajemy z przygotowanym zielonym dipem.

