



Pizza z ziemniakami

Krakowska rodzina Soprano, która próbuje zdominować lokalny rynek w segmencie kuchni włoskiej, dochowała się właśnie kolejnego potomka. Urodził się niedawno na Mikołajskiej i wspólnie ze starym donem „Corleone”, trattorią „Soprano” i pizzerią „Trzy Papryczki”, tworzy już niemalże restauracyjną sieć. Na szczęście jednak potrafi zaskakiwać. Nowy odcinek starego serialu smakowali **Hanka Porębska i Przemek Franczak**

Zacznijmy od nazwy. „Papryczki 5” mieści się na Mikołajskiej pod numerem pięć, ale nie takie gry słów ta ulica widziała. Dość wspomnieć, że po sąsiedzku, pod trzecim, mniej więcej w tym samym czasie otwarły swe podwoje Rozrywki Trzy, wart grzechu lokal o charakterze muzyczno-spożywczym (czyli taki, w którym się spożywa), a na Rozrywki jeden mieści się, wiadomo – krakowska Izba Wyrzeźwieli. Papryczki podkreślają swoje pokrewieństwo z rodzeństwem z Poselskiej (pod 17), ale że „Papryczki 5” nie brzmi tak ładnie, jak „Trzy Papryczki”, to a nuż kryje się za tym jakaś głębsza symbolika? Pięć palców u jednej dłoni (może umknął nam jeszcze jeden lokal dzierżony tą samą ręką)? A może pięć zmysłów, bo lokal ewidentnie próbuje nęcić na wszystkich możliwych frontach?

Najgorzej jest w każdym razie ze wzrokiem, bo choć siedzi się tu,

owszem, przyjemnie, to projektant nie oszczędzał na pomysłach i zwyczajnie przesadził. Nie obeszło się więc bez murków, podestów, dachówek i metaloplastyki, nie zabrakło palm czy innych paproci, ciurkającego sztucznego źródła, zdjęć na ścianach dzieł nieznanych i zupełnie niepotrzebnych. Oczywiście niejedna knajpa we Włoszech woła pod względem estetyki o pomstę do nieba, ale też niejedna zachwyca, czemuż więc snobować się na cudzy kicz i brzydotę?

Nie będziemy jednak marudni, bo jednak to o wch i smak w restauracji rozchodzi się najbardziej, a tu Papryczki stają na wysokości zadania.

Lokal jest przestronny – ma dwie wysokie, sklepione sale rozdzielone holem. Stanowisko pizzeraiolo znajduje się na wprost wejścia, więc w drzwiach wita nas buchający z drzewnego pieca aromat, który przestaje drażnić i dominować, gdy już zajmujemy miejsca przy stolikach.

Możliwość kucharza zdradził już tatar z łososia. Smaczny, z mocną cytrynowo-koperkowo-cebulową bazą, a towarzyszącą mu mieszana sałata (z przewagą rukoli) świeża, co się nie zawsze w krakowskich knajpach zdarza. Potem zupa rybna w wersji kremowej, na pomidorach i papryce, z kawałkami ryb, dość pikantna, ale przykrojona do polskiego podniebienia.

Menu jest dość krótkie (za co plus), ale równocześnie bardzo intrygujące. Jest na czym oko zawiesić. Pastilla z barwną i tapenadą – tego nie znajdzie się za rogiem. Co prawda pastilla to potrawa marokańska, a nie włoska, ale w karcie i na talerzu wcale tego nie widać.

Mówiąc krótko w tym wypadku była to ryba, drobno krojone świeże warzywa i pasta z oliwek otoczone tłustym i kruchym ciastem, przypominającym trochę greckie filo, a wszystkim to zapieczone w bardzo wysokiej temperaturze. Z pieca wyszła i do nas

doszła pełna, wielosmakowa kompozycja. Brylanty jednak przeciwko włoskim orzechom, że to pizza stanie się celem pielgrzymek do „Papryczek”. Ciasto jest bardzo cienkie, kruche na brzegach i z powodzeniem trzyma aromat opalanego drewna pieca. My skusiliśmy się na wyjątkową wersję, z ziemniakami i sosem śmietanowo-truflowym (czyli bez pomidorów). Bardzo sycająca, zrównoważona i delikatna w smaku, może ciut lepiej wyglądałaby, gdyby ziemniaki pokrojone były w plastry albo mocniej podpiekane w piecu – blanszowane wcześniej mogą zwyczajnie szarżyć, zwłaszcza o tej porze roku. Generalnie jednak – bomba. Rodzina może być dumna.

● PAPRYCZKI 5
UL. MIKOŁAJSKA 5
Tatar z łososia – 19 zł
Zupa rybna – 15 zł
Pastilla z barwną i tapenadą – 34 zł
Pizza z sosem truflowo-śmietanowym i ziemniakami – 18 zł

PRZEPISY EWY WACHOWICZ

Przepyszne mielone kotleciki jagnięce

Moji przyjaciele – nie bacząc na to, że ciągle mamy zimę – zaplanowali na najbliższą niedzielę piknik i poprosili mnie, bym przygotowała coś na grilla. A ponieważ moja córka zasmakowała ostatnio w mielonych kotlecikach nadziejących na patyczki szaszłykowe, postanowiłam, że właśnie tę potrawę zrobię na to przyjęcie. Każdy weźmie sobie do ręki patyczek z kotlecikiem i sztucznie nie będą potrzebne!

Mięso myję i dwukrotnie przepuszczam przez maszynkę (mięso mielone zawsze robię sama, bo tylko wtedy wiem, co jem...). Cebulę obieram i kroję drobitką. Mięso przekładam



do miski, dodaję cebulę, jajko, paprykę, kminek, drobno posiekaną pietruszkę i odrobinę cynamonu. Doprawiam solą i pieprzem, po czym wyrabiam dłonią na jednolitą masę. Takie wyrabianie musi chwilę potrwać, gdyż tylko wtedy mięso puszcza kleiste soki, dzięki któ-

rym kotleciki nie rozlatują się w trakcie pieczenia. Następnie formuję niewielkie kotlety w kształcie walca – o długości około 5 cm (powinny przypominać palec wskazujący).

Pojedyncze kotleciki nabijam na patyczki szaszłykowe (drewniane szpikulce wcześniej moczę w wodzie przez kilka minut, by w trakcie grillowania się nie spaliły). Przekładam do naczynia, przykrywam folią spożywczą i wkładam do lodówki na godzinę, by stężały. Przed pieczeniem na ruszcie smaruję mięso olejem – z każdej strony. Piekę na ostrym ogniu przez około 10 minut – obracając co chwilę, by się równomiernie przypiekły.

Po tym czasie podnoszę ruszt trochę wyżej i zostawiam mięso nad ogniem przez około 5 minut.

Oczywiście w domu przyrządzam je w piekarniku, używając funkcji grillowania. A podaję z ryżem i sałatką z pomidorów i ogórków, z młódką cebulką zprawioną odrobiną octu winnego.

● SKŁADNIKI
1600 g jagnięciny lub baraniny bez kości (z łopatki lub karkówki),
1 jajko, 1 cebula, 2 łyżki drobno pokrojonej natki pietruszki, 1 łyżeczka mielonego kminku, 1 łyżeczka ostrej czerwonej papryki, szczypta cynamonu, sól i pieprz, 3-4 łyżki oleju do smarowania kotlecików

Horoskop

Baran 21.03–20.04
Współpracownicy będą Ci wdzięczni za to, że wzięłeś na siebie odpowiedzialność za ryzykowne rozstrzygnięcia zawodowe. Pomogą Ci uporać się z każdym zadaniem.

Byk 21.04–21.05
Jeśli do Twojego serca wkrađło się zwątpienie i nie wiesz, czy partner (partnerka) ma rację w ważnej sprawie, to spróbuj jeszcze raz z nim o tym szczerze porozmawiać. Uda się.

Bliznięta 22.05–20.06
A może jest Ci potrzebna chociaż jedna szalona noc w karnawałowym stylu? Nie musi to być bal – wystarczy towarzyskie spotkanie przy muzyce i lampce wina.

Rak 21.06–22.07
Bardzo miły tydzień. Bez problemu porozmiesz się z kimś, kto zawsze krytykował to, co robisz. Tym razem szybko zrozumie i zaakceptuje Twoje pomysły. Nawet te szalone.

Lew 23.07–22.08
W poniedziałek stanie się cud! Zobaczysz gruszkę na wierzbie, gołąb sfrunie Ci do garści, a wróbel zostanie na dachu... Wykorzystaj tę dobrą passę i w pracy, i w życiu rodzinnym.

Panna 23.08–22.09
Możliwe, że ktoś w tym tygodniu zaproponuje Ci udział w ważnym przedsięwzięciu związanym z wyjazdem z kraju. Podejmując decyzję pomyśl o najbliższych. Będą tęsknić.

Waga 23.09–23.10
Miła niespodzianka w tym tygodniu. Nie wierzyłeś, że ktoś pokona przeszkodę i dotrze do upragnionego celu? Dotrze. Będziecie się razem cieszyć z tego sukcesu.

Skorpion 24.10–21.11
Pamiętaj, że nie jesteś alfą i omegą. Nie musisz znać odpowiedzi na każde pytanie, zwłaszcza te zadawane przez współpracowników. Zaczynaj mówić: „Nie wiem”.

Strzelec 22.11–21.12
Wizyta w domu znajomych otworzy przed Tobą nowe perspektywy. Czy o czymś nie zapomniałeś? Może sprawisz ukochanej osobie jakąś miłą niespodziankę?

Koziorożec 22.12–19.01
Wymyśl coś dla swojego ukochanego – koncert, kino, kolacja w dobrej restauracji... Ostatnio czuje się trochę zaniedbywany, a poza tym – on częściej stara Ci się zrobić przyjemność.

Wodnik 20.01–18.02
W pracy uważaj, by w środę nie zepsuć tego, nad czym pracowałeś od kilku tygodni. Trzy razy przeczytaj wszystko to, co podpisujesz. W domu miła atmosfera.

Ryby 19.02–20.03
Dobry tydzień dla Ryb handlowców i biznesmenów. Pozostali też mają dobrą passę w sprawach finansowych. Małe Rybki mogą nawet dostać upragniony prezent.

HERBATNIKI LEIBNIZ

Świetna przekąska

Marka będąca symbolem maślanego smaku odmieniła swoje produkty. Teraz oryginalne herbatniki maślane Leibniz z 52 ząbkami (dostępne w wariantach 100 g i 50 g), dzięki nowej ulepszonej recepturze mają jeszcze lepszy, bardziej maślany smak. Z kolei wyjątkowe herbatniki Leibniz Minis oraz Leibniz Minis Choco dostępne są w nowych większych opakowaniach. (mag)



Mamy 5 zestawów ciast. Szczegóły na str. 20

AROMAT SNACK

Orzeszki w 3 smakach

Cebulka, Meksyk i Miodowe to propozycje orzeszków z oferty Aromat Snack, producenta orzeszków solonych i smakowych. Orzeszki o smaku zielonej cebulki nawiązują do radosnego smaku wiosny. Drugi wariant to Meksyk, niepowtarzalny smak przenosi nas do słonecznej Ameryki Południowej. Miodowe kryją sekrety połączenia orzechów i aromatycznego miodu.



Mamy 5 zestawów różności od producenta. Szczegóły na str. 20