**3 jesienne aromatyczne dania, którymi zaskoczysz gości**

**Długie jesienne popołudnia i wieczory sprzyjają spędzaniu chwil w domowym zaciszu w gronie rodziny oraz przyjaciół. Ważnym elementem budującym atmosferę takich spotkań jest to, co znajdzie się na stole. Szukasz pomysłu na dania, które oddadzą klimat tej pory roku, a do tego zachwycą podniebienia oraz oczy twoich gości? Mamy sprawdzone propozycje!**

**Sezonowo, smacznie i ciekawie**

Listopad i grudzień to miesiące, w których spotkania z bliskimi nabierają szczególnego charakteru. Chętnie oddajemy się wówczas długim rozmowom w ciepłym, przytulnym otoczeniu. Świetnym uzupełnieniem wspólnie spędzanego czasu i miłej atmosfery będą rozgrzewające, smaczne, pachnące i jednocześnie unikatowe przysmaki.

Przedstawiamy wyjątkowe przepisy polecane przez szefa kuchni Dworu Korona Karkonoszy, Pawła Chabasińskiego, które pozwolą ci zrobić wrażenie na gościach. Możesz wykorzystać je zarówno na potrzeby zwykłego spotkania, jak i specjalnej, przypadającej na jesień okazji typu urodziny, imieniny czy rocznica. Jest coś na słono i na słodko, a w roli głównej gęsina, dynia, orzechy, gruszki i… kasztany.

**SAŁATKA Z PIECZONYCH KASZTANÓW Z DYNIĄ**

**Składniki:**

* 1 mała dynia (np. hokkaido), pokrojona w kostkę
* 200 g kasztanów jadalnych, obranych
* 2 garście rukoli
* 100 g sera feta, pokruszonego
* 1 czerwona cebula, pokrojona w cienkie plasterki
* 1 granat, pestki
* 2 łyżki oliwy z oliwek
* 1 łyżka miodu
* 1 łyżka octu balsamicznego
* sól i pieprz do smaku

**Przygotowanie:**

1. **Pieczenie dyni i kasztanów**
   * Rozgrzej piekarnik do 200°C.
   * Dynię wymieszaj z 1 łyżką oliwy, solą i pieprzem. Rozłóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
   * Kasztany również wymieszaj z 1 łyżką oliwy, solą i pieprzem. Rozłóż na drugiej blasze.
   * Piecz dynię przez około 20-25 minut, aż będzie miękka i lekko zrumieniona. Kasztany piecz przez około 15-20 minut, aż będą chrupiące.
2. **Przygotowanie sosu**
   * W małej miseczce wymieszaj miód, ocet balsamiczny, sól i pieprz. Dodaj oliwę z oliwek i dokładnie wymieszaj.
3. **Składanie sałatki**
   * Na dużym talerzu rozłóż rukolę.
   * Dodaj upieczoną dynię i kasztany.
   * Posyp pokruszoną fetą, plasterkami czerwonej cebuli i pestkami granatu.
   * Polej przygotowanym sosem.

**FILET Z GĘSI NA PURÉEZ BATATÓW**

**Składniki:**

**Filet z gęsi**

* 2 filety z gęsi (ze skórą)
* sól i pieprz do smaku
* 2 gałązki świeżego rozmarynu
* 2 ząbki czosnku, pokrojone w plasterki
* 2 łyżki oliwy z oliwek

**Purée z batatów**

* 3 duże bataty, obrane i pokrojone w kostkę
* 50 g masła
* 100 ml śmietanki 30%
* sól i pieprz do smaku
* 1 łyżeczka mielonego cynamonu (opcjonalnie)

**Przygotowanie:**

**Filet z gęsi**

1. **Przygotowanie filetu**:
   * Natrzyj filety z gęsi solą i pieprzem.
   * Na skórze filetu wykonaj delikatne nacięcia w kratkę, uważając, aby nie przeciąć mięsa.
2. **Smażenie**:
   * Rozgrzej oliwę z oliwek na dużej patelni na średnim ogniu.
   * Dodaj filety skórą do dołu i smaż przez około 6-8 minut, aż skóra będzie chrupiąca i złocista.
   * Odwróć filety, dodaj rozmaryn i czosnek, a następnie smaż przez kolejne 4-5 minut, aż mięso będzie odpowiednio wysmażone (wewnętrzna temperatura powinna wynosić około 70°C).
3. **Odpoczynek**:
   * Przełóż filety na talerz i przykryj folią aluminiową. Pozwól im odpocząć przez około 5 minut przed pokrojeniem.

**Puree z batatów**

1. **Gotowanie batatów**:
   * W dużym garnku zagotuj wodę z solą.
   * Dodaj pokrojone bataty i gotuj przez około 15-20 minut, aż będą miękkie.
2. **Przygotowanie purée**:
   * Odcedź bataty i przełóż je z powrotem do garnka.
   * Dodaj masło, śmietankę, sól, pieprz i cynamon (jeśli używasz).
   * Użyj tłuczka do ziemniaków lub blendera ręcznego, aby uzyskać gładkie purée.

**Podanie:**

1. Na talerzu rozłóż porcję purée z batatów.
2. Na wierzchu ułóż pokrojony filet z gęsi.
3. Możesz udekorować danie świeżymi ziołami, np. rozmarynem lub tymiankiem.

**PIECZONE GRUSZKI Z MIODEM**

**Składniki:**

* 4 dojrzałe gruszki
* 250 g serka mascarpone
* 2 łyżki miodu
* 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
* 1 łyżeczka cynamonu
* 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
* 50 g orzechów włoskich, posiekanych
* 2 łyżki masła
* sok z 1 cytryny
* świeża mięta do dekoracji (opcjonalnie)

**Przygotowanie:**

1. **Przygotowanie gruszek**:
   * Rozgrzej piekarnik do 180°C.
   * Gruszki przekrój na pół i usuń gniazda nasienne.
   * Skrop gruszki sokiem z cytryny, aby nie ściemniały.
2. **Pieczenie gruszek**:
   * Ułóż gruszki na blasze do pieczenia, przeciętą stroną do góry.
   * Na każdą połówkę gruszki połóż kawałek masła.
   * Posyp gruszki cynamonem i gałką muszkatołową.
   * Piecz w piekarniku przez około 20-25 minut, aż gruszki będą miękkie i lekko zrumienione.
3. **Przygotowanie kremu mascarpone**:
   * W misce wymieszaj mascarpone z miodem i ekstraktem waniliowym, aż masa będzie gładka i jednolita.
4. **Podanie**:
   * Wyjmij gruszki z piekarnika i pozwól im lekko ostygnąć.
   * Na każdą połówkę gruszki nałóż łyżkę kremu mascarpone.
   * Posyp posiekanymi orzechami włoskimi.
   * Opcjonalnie udekoruj świeżą miętą.