



# Francuski romans

Przez lata lekko podejrzliwie spoglądaliśmy w stronę kuchni francuskiej i jej specjałów. Zakochani we włoskich antipasti, makaronach i owocach morza, bez żalu rezygnowaliśmy z foie gras, żabich udek i ślimaków. Jednak czas przełamać tę nieśmiałość – francuska sztuka kulinarna jest obecnie najgorętszym trendem!

**O**bcenie potrawy śródziemnomorskie oddają pole *nouvelle cuisine* – współczesnej francuskiej sztuce kulinarnej, tworzonej zgodnie z filozofią „jakość przed ilością”. Królują więc lekkie, proste i szybkie w przygotowaniu dania, niepozbawione jednak polotu.

Taka jest właśnie tarta – kruchy spód i farsz, dowolnie pozwalają łączyć smaki i aromaty. Będąc ponoć dziełem przypadku i... roztargnienia właścicielki niewielkiego hotelu w środkowej Francji Stephanie Tatin, tarta od niedawna gości na polskich stołach, ale już udało jej się podbić nasze podniebienia. Tarta – elegancka propozycja na romantyczną kolację, wytrawny lunch albo ciekawa alternatywa dla pizzy w piątkowy wieczór. ●



↑  
To, co trafi na kruchy spód tarty, zależy wyłącznie od fantazji kucharza. Wytrawna propozycja ABC Kuchni z karmelizowaną cebulą i kozim serem to idealny pomysł dla miłośników wyrazistych smaków.



↑  
Łatwa w przygotowaniu i bardzo efektowna tarta z łososiem i szpinakiem to dobry pomysł na beżmięsy obiad.



↑  
Nieco zapomniany przez lata pasternak wraca przebojem na nasze stoły. Oryginalna tarta ABC Kuchni z pasternakiem o lekko słodkawym smaku, z ekologicznych upraw Folwarku Wąsowo, zadowoli amatorów kuchni tradycyjnej i nowoczesnej.



PARFAIT  
Z ŁOSOSIA



PASZTET  
Z WĄTRÓBEK  
DROBIOWYCH



PASZTET  
Z SOCZEWICY



KONFITURA  
Z CZERWONEJ  
CEBULI Z WINEM  
I MIODEM