

# GOTUJ Z WYKOPEM

Przepisy wybrane

*czyli niemal wszystkie*

Wydanie 2011

## Zawartość

1.	POTRAWKA ZE SCHABU/ KURCZAKA Z RYŻEM.....	5
2.	OTRĘBOWY PRZYSMAK .....	13
3.	KEBAB CLASSIC .....	17
4.	CIASTO Z OWOCAMI.....	24
5.	JABŁECZNIK.....	31
6.	FASOLKA PO BRETOŃSKU.....	40
7.	BIGOS.....	48
8.	POTRAWKA Z KURCZAKA Z SEREM I SAŁATKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ. ....	57
9.	LECZO-WERSJA DLA STUDENTÓW.....	69
10.	SAŁATKA Z KURCZAKA .....	71
11.	ZUPA CEBULOWA .....	80
12.	FASZEROWANY KURCZAK.....	84
13.	RACUCHY .....	88
14.	ZUPA STUDENCKA .....	91
15.	MAKARON Z TUŃCZYKIEM .....	96
16.	TORTILLA.....	98
17.	SUSHI .....	103
18.	MURZYNEK .....	112
19.	MAKARON SEROWO SZPINAKOWY .....	115
20.	CIASTO NA PIZZE INNA WERSJA .....	120
21.	SPAGHETTI.....	121
22.	CIASTO DROŻDŻOWE.....	123
23.	GYROS Z CHLEBEM PITA .....	125
24.	BITKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM .....	131
25.	PIWO.....	135
26.	CIASTA- CYTRYNOWE PÓŁKSIĘŻYCE .....	137
27.	PIZZOGHETTI.....	143
28.	OBIAD DLA DWOJGA ZA 10 ZŁ. PASTO I PASTA.....	148
29.	NALEŚNIKI Z FARSZEM WARZYWNO-MIĘSNYM .....	150
30.	CIASTO MARCHEWKOWE .....	155
31.	ROGALIKI.....	157
32.	ŁOSOŚ A’LA WELLINGTON .....	167
33.	ZUPA KREM Z KALAREPKI.....	172

34.	MARCHEWKA Z CZOSNKIEM .....	174
35.	OGÓRKI W ZALEWIE MUSZTARDOWEJ.....	176
36.	OTRĘBIACZKI.....	177
37.	CHŁODNIK LITEWSKI W STYLU FUSION .....	184
38.	MAKARON TAGIATELLE .....	193
39.	BANANOWE CIASTO Z OWOCAMI.....	195
40.	CUKINIE W CZOSNKOWEJ MARYNACIE .....	204
41.	DROŻDZOWE BUŁECZKI Z OWOCAMI.....	208
42.	MLECZNA PIANKA W POLEWIE CZEKOLADOWEJ .....	219
43.	CUKINIA ZAPIEKANA Z TUŃCZYKIEM.....	224
44.	MAKARON ZAPIEKANY Z SEREM.....	227
45.	MAKARON Z CUKINIĄ I POMIDORAMI .....	234
46.	KURCZAK Z RYŻEM I MARCHEWKĄ.....	236
47.	TIRAMISU.....	237
48.	CANELLONI Z FARSZEM .....	245
49.	KARPATKA.....	252
50.	TARTA Z JABŁKAMI I BUDYNIEM .....	265
51.	KOLACJA DLA DWOJGA.....	269
52.	ZAPIEKANKA RYŻOWA Z MIĘSEM MIELONYM I WARZYWAMI .....	272
53.	SALATKA Z KOKARDKAMI .....	276
54.	MUFFINKI CZEKOLADOWE Z COLĄ.....	280
55.	TORTILLA PO GRECKU.....	286
56.	ZAPIEKANKA Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM .....	294
57.	PHO CZYLI WIETNAMSKA ZUPA CHILI ZA CHINY TEGO NIE ZJESZ .....	299
58.	CHIPSY DOMOWE – KAŻDA IMPREZA TWOJA. LOKALIZATOR SĘPÓW GRATIS .....	303
59.	TARTA SERNIKOWA .....	306
60.	OMLET KAKAOWY Z ORZECHAMI I CZEKOLADĄ.....	312
61.	KURCZAK CURRY Z BROKUŁAMI I MAKARONEM W SOSIE CZOSNKOWYM.....	317
62.	KOTLETY A’LA GOŁĄBKI BEZ ZAWIJANIA W SOSIE ŚMIETANKOWO-KOPERKOWYM .....	321
63.	KUKURYDZIANE CIASTECZKA W CZEKOLADZIE BEZ PIECZENIA .....	325
64.	ZUPA Z PIECZARKAMI, PORAMI, MIĘSEM I SERKAMI TOPIONYMI.....	329
65.	KALAFIOR ZAPIEKANY W SOSIE JOGURTOWO-SEROWYM .....	334
66.	CIASTKA FRANCUSKIE ZE SZPINAKIEM/ Z ŁOSOSIEM .....	337
67.	MAKOWIEC.....	344

68.	CURRY Z KURCZAKIEM.....	358
69.	BABCINE PIERNIKI.....	362
70.	PLACKI CZESKIE.....	368
71.	DOMOWE NUGESTSY W PANIERCE Z KRAKERSÓW.....	373
72.	GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM.....	381
73.	TARTA Z BOCZKIEM I CEBULKĄ.....	389
74.	SCHABIK W SOSIE CEBULOWYM.....	393
75.	PODUSZECZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO CIEKAWIE NADZIEWANE.....	399
76.	NEW YORK STEK.....	408
77.	POLĘDWICZKI W SOSIE Z BOROWIKÓW.....	418
78.	PIERNICZKI.....	425
79.	ŻEBERKA W SOSIE Z BURACZKAMI ZASMAŻANYMI.....	433
80.	CHIŃSKIE CIASTECZKA Z NIESPODZIANKĄ.....	439

# 1. POTRAWKA ZE SCHABU/ KURCZAKA Z RYŻEM

Przepis i zdjęcia autorstwa *kasiknocheinmal*

## POTRAWKA

Składniki:

½ kg schabu w plastrach (lub filetów z kurczaka)

po ½ kg czerwonej i żółtej papryki,

1 cebula,

4 łyżki oleju,

1 kostka rosółowa,

**2 łyżki koncentratu/przecieru** (zależnie od tego, jaką konsystencję sosu wolimy- tu na zdjęciu koncentrat, jednak ostatecznie użyłam przecieru) **pomidorowego,**

5 łyżek sosu sojowego,

**250 g ananasa z puszki** , w kostkach (lub w plasterkach, wtedy pokroić w kostkę)

**150 g groszku** - mrożonego (ładniejszy kolor ma na końcu, ale może być też odsączony groszek z puszki)

2 łyżki octu winnego,

2 jaja;

50 g mąki ziemniaczanej,

sól, cukier, pieprz

Do podania:

**ryż**



Przykładowy wygląd zakupów

**Paprykę** umyć, oczyścić, pokroić w kostkę,



(tutaj ręka osobistego Wykopowicza)

**cebulę** pokroić w krążki.



(tutaj już pokrojone mięso)

Podsmażyć paprykę i cebulę na **2 łyżkach oleju** (powinny zostać jędrne).



**Kostkę rosółową** rozpuścić w ½ szklanki ciepłej wody i dolać do warzyw. Dodać **przecier, sos sojowy, sól i 1-2 łyżki cukru**.





Gotować na wolnym ogniu pod przykryciem 10min. **Ananasa** odcedzić i dodać do warzyw razem z rozmrożonym **groszkiem** i **octem winnym**.



Całość podgrzać.





W razie potrzeby podprawić zasmażką lub wymieszaną mąką z wodą.

**Schab/kurczaka** pokroić w kostkę, zanurzać w rozmąconych i wymieszanych z **mąką ziemniaczaną jajach** i smażyć na oleju. (do panierki można dodać więcej mąki, będzie wtedy lepiej przylegała do mięsa- można też śmiało dokładnie obtoczyć kostki mięsa w tej pseudopancierce, bo robi się z niej przepyszna warstwa na mięsie po usmażeniu, przynajmniej wg mnie :)). Panierka sama w sobie wygląda jak przysmażona jajecznica- jakby nie patrzeć są w niej jajka i mąka, więc jest to naturalny wygląd.





Doprawić mięso pieprzem i solą.



Podawać z **ryżem** we wgłębieniu lub obok siebie.



## 2. OTRĘBOWY PRZYSMAK

Przepisy i zdjęcia autorstwa zimna29

SKŁADNIKI:



- 150 gram otręb
- 2 łyżki mąki pszennej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- pół łyżeczki sody oczyszczonej
- około 10 łyżek stołowych jogurtu naturalnego ( można dać 12, żeby konsystencja nie była ani za sucha, ani za rzadka)
- ewentualnie - 1 jajko ( w tym wypadku należy dodać mniej jogurtu)
- przyprawy - sól, pieprz, ostra papryka, oregano, bazylia ( można dodać też mieszankę przypraw o nazwie „Czubryca” zakupioną w sklepie zielarskim)

Przygotowanie:

1.

Do miski wsypujemy suche składniki - otręby, mąkę, proszek do pieczenia oraz sodę. Przyprawiamy „czym się da” - otręby same w sobie mają mdły smak, dlatego trzeba użyć znaczącej ilości przypraw ( ale też bez przesady, zawsze można gotową kromeczkę doprawić tym, co na nią położymy ). Mieszymy wszystkie składniki. Dodajemy jogurt naturalny, aż do powstania spójnej konsystencji - masa nie może być „płynna”.



2.

Na blaszkę kładziemy papier do pieczenia - dzięki niemu nie musimy zeszkrobywać kromeczek. Nakładamy masę, formując przy tym cienkie kromeczki ( za grube placki „rosną później w ustach”, kiedy te cienkie sa chrupiące i smakowite ).



3.

Nasze kromeczki wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy w temperaturze 180 stopni, do momentu aż kromeczki „zeżółcą się”.



4.

Na gotowe kromeczki nakładamy to, na co mamy ochotę. Wczorajszy otrębowy przysmak zrobiłam z gyrosowym kurczakiem i żółtym serem, oraz samym serem i szczypiorkiem (zapiekane przez chwilę w piekarniku). Niebo w gębie! A przy okazji zdrowe, bo z błonnikiem.



5\*. Inne możliwości podawania przysmaku - biały serek z pomidorem, ogórkiem, szyneczką bądź jajecznicą - czyli śniadaniowy zestaw. Lub jako pizza/zapiekanka, kromeczki posmarowane przecierem pomidorowym, a na to: pieczarki, cebulka, szyneczka, kukurydza, oliwki (oczywiście zapiekane w piekarniku)..... - czyli to co mamy w lodówce!



### 3. KEBAB CLASSIC

Przepis i zdjęcia autorstwa *Krachu*

**\*\*Potrzebne nam będą\*\*:**



- 2 pomidory
- majonez
- ketchup ostry
- kapusta pekińska
- cebula
- drożdże
- pierś kurczaka (w sensie para piersi. obydwie piersi, rozumiecie :))
- mąka
- ogórek
- papryczka chilli, bądź pepperoni.
- przyprawa prowansalska, kebab-gyros.
- czosnek
- olej
- jogurt naturalny

**Sposób przyrządzenia:**

- Pierś pokroić w małe paski, mniej więcej o wymiarach 1cmx5 cm, wrzucić je do miski, wlać 3 łyżki (te duże do zupy:))oleju i wymieszać z przyprawą kebab-gyros (bądź obojętnie jaką do kebaba). Zostawić by kurczak nasiąkł aromatem na ok. 3 godziny. Kurczaka można odstawić również na dłużej - im dłużej, tym smaczniejsze mięso. Ma to wyglądać tak:



W czasie gdy mięso przesiąka przyprawami, przygotowujemy sosy. Potrzebne będą dwie miski. W jedną wlewamy jogurt, mieszamy z ziołami prowansalskimi oraz zgniecioną, niecałą główką czosnku. Polecam uważać na zioła prowansalskie, jak się przesadzi z ilością to za bardzo czuć... lasem? Proporcje należy tak dobrać, by sos łączył łagodność jogurtu i ostrość czosnku.

Do drugiej miski wlewamy/wyciskamy ketchup, łączymy go z łyżką majonezu dodając poszatkowaną papryczkę chilli, mieszamy.

Sosiki:



- Pora przygotować ciasto. 1 i 1/4 szklanki letniej wody, 3 łyżki oleju, 1 łyżkę cukru, 1 łyżeczkę (tę małą) soli, 3 szklanki maki pszennej, 2 łyżeczki drożdzy zmieszać i wygnieść ciasto. Odstawić na ok. 1 godzinę, aż podwoi swoją wielkość.



Kroimy warzywa. w kostkę / plasterki

Gdy ciasto urośnie, kroimy je na 4-5 kawałków i rozwałkowujemy je na placki. Czekamy 20 min, aż się „odstoi”. Wrzucamy je do rozgrzanego piekarnika do 240 stopni na około 10 minut.



W tym czasie odpalamy patelnię i smażymy pokrojoną pierś z kurczaka (trzeba pamiętać, że trzeba często ją mieszać).



Gdy ciasto już będzie gotowe, ostrożnie łamiemy je na pół i wrzucamy do środka wszystkie przygotowane składniki przelewając sosami. Gotowe!



## 4. CIASTO Z OWOCAMI

Przepis i zdjęcia autorstwa *poster*

Składniki potrzebne to:

3,5 szklanki mąki

1 Kostka masła

5 Jajek

Cukier Wanilinowy

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

2 Budynie Waniliowe

Jabłka

Przygotowanie Ciasta.

Do miski wsypujemy mąkę:





Pokrojone w kostkę masło (najlepiej jak jest miękkie):



Wsypujemy odmierzony cukier:



Oddzielamy białka od żółtek. I mały trick. Jeżeli ktoś ma problemy z oddzielaniem, polecam rozbić jajko nad dłonią. Białko przeleci między palcami a żółtko zostanie na dłoni.



Żółtka dodajemy do ciasta.

Powinniśmy otrzymać takie coś:



Wsypujemy cukier Wanilinowy:



I Proszek do pieczenia:



Wszystko ugniatamy ręcznie. Niestety mikser tego nie „Złapie”. Ciasto powinno samo odkleić się od ręki:



Wykładamy  $\frac{3}{4}$  ciasta na blaszkę. Jak zwykle udaje się to za drugim czy trzecim podejściem, bo jedna blaszka okazuje się za duża, a inna zaś za mała:



Układamy na cieście obrane i pokrojone w kawałki jabłka:



Bierzemy miskę z białkami i dodajemy budynie i mieszamy razem na jednolitą masę.



Zalewamy tym przygotowany spód, a resztę ciasta kruszymy na górę.

Wstawiamy do zimnego piekarnika i ustawiamy temperaturę na 180°C i czas około 30 minut.

Wyjmujemy gdy wygląda mniej więcej tak:



Polecam dobrze uszczelnić formę, gdyż zdarza się że masa budyniowa wycieknie spodem ;)

Można też ubić same białka i do piany dodać Budynie.

## 5. JABŁECZNIK

Dla równowagi wersja *evenstar*

Składniki:

- 0,5 kg mąki
- szklanka cukru
- cukier wanilinowy
- dwie łyżeczki proszku do pieczenia
- łyżka cynamonu
- 3 żółtka + 1 całe jajko
- jabłka [nie wiem ile ich miałam;]]
- Kasia



Jabłuszka obieramy i trzemy na tarce



Mąkę, proszek do pieczenia, cukier i cukier wanilinowy wsypujemy do miski, dodajemy Kasię, dokładnie mieszamy





3 żółtka i jedno całe jajo dodajemy i dalej mieszamy do uzyskania jednolitej, nieklejącej się masy





Błachę smarujemy masłem, obrzucamy bułką tartą, żeby ciasto się nie przykleiło



Ciasto podziel na dwie części, tę mniejszą do lodówki, większą wykładamy na blachę



Wykładamy ciasto na blachę, najprościej chyba jest wziąć kawałek do ręki, rozplaszczyc i dociskając układać koło siebie.



Ciasto na 10 minut do piekarnika 180 stopni, wychodzi takie:



Do jabłek dodajemy łyżkę cynamonu [który później przepięknie pachnie w całym domu] i cukru [jeśli jabłka są bardzo kwaśne to 2, jeśli tylko trochę to jedną łyżkę]





Dokładnie mieszamy, wykładamy jabłka na blachę



Z pozostałej części ciasta, które odłożyliśmy do lodówki formujemy paseczki i układamy jak w amerykańskich filmach;D



Po ułożeniu wrzucamy ciasto do piekarnika na kolejne 30 minut



Po wyjęciu prezentuje się o tak:



## 6. FASOLKA PO BRETOŃSKU

Kolejny przepis *evenstar*

Składniki: Fasolka z puszki x2 [czerwona lub biała]

- Pokrojone pomidory z puszki x2 [lepiej droższe lub świeże pomidory]

- Kiełbasa - ilość dowolna, więcej zawsze lepiej

- Trochę boczku [miałam w lodówce taki centymetrowy plaster i kostkę z ok. 3x4x7 cm

- 2 cebule

- Przyprawy [pieprz, papryka ostra, majeranek, ewentualnie sól albo vegeta, o ile kiełbasa nie jest już wystarczająco słona]

- łyżkę smalcu

- Trzy ząbki czosnku



Boczek kroimy w kostkę, około 1x1 cm





Kielbasę obieramy z flaka i kroimy tak samo jak boczek





Do tego cebulka



Do garnka wrzucamy łyżkę smalcu, dodajemy mięcho z cebulką i przysmażamy trochę, żeby cebulka była miękka, wciskamy czosnek.



Otwieramy puszki [kupiłam tańsze pomidory i nie było nawet tych dzyndzli/zawleczek do otwarcia musiałam męczyć się z otwieraczem;D]



Jak już się trochę podsmaży [pamiętamy oczywiście o mieszaniu, żeby nam się nic nie przypaliło!], dodajemy fasolkę wraz z wodą, w której pływa



Wszystko dokładnie mieszamy [aparat postanowił nie łąpać ostrości]



Teraz troszkę o pomidorkach. Na początku proponowałam kupić troszkę droższe, może jakiejś znanej firmy [różnica w cenie to i tak około 1 zł]. Ja niestety trochę się zrobiłam błąd po po otwarciu znalazłam w puszcze kupę skórek i dupek z pomidorów, samo wyciąganie zajęło mi kilka minut.



Jak już doleje się pomidory do gara, wymiesza - czas na przyprawę. Miało być ostro więc sporo papryki ostrej, ja lubię jak jest mocno pieprzne, większą szczyptę majeranku.

UWAGA!! spróbujcie przed wrzuceniem do gara czy kiełbasa nie jest słona, bo ja trafiłam na taką, że nie musiałam do przyprawiania użyć ani soli ani vegety.



Teraz najgorsza część - czekanie i mieszanie;) Niestety woda musi się wygotować, żeby sos w fasolce był dość gęsty. Ja trochę przycięłam i ostateczne zdjęcie zrobiłam jeszcze z dość rzadką fasolką ;P



## 7. BIGOS

I znów zdjęcia i przepis *evenstar*

Składniki:

- Kapusta kiszona - 1,5 kg [ok. 6 zł]
- Łopátka/szynka/biodrówka - 0,4 kg [ok. 9 zł]
- Gulasz wołowy - 0,30 kg [ok. 7-8 zł]
- Śliwka suszona - 6-7 sztuk [ok. 80 gr]
- Kiełbácha [np. śląska, podwawelska] 1 duża albo 2 małe [ok. 4 zł]
- Resztki z lodówki - w moim przypadku jakaś wędłina i trochę boczku wędzonego
- 2 średnie cebule
- Garść suszonych grzybków [namoczyć je albo całą noc w zimnej wodze albo 2h wcześniej wrzątkiem] – [własnoręcznie zbierane;) ale w sklepie widziałam woreczek za ok. 5 zł]
- Trochę smalcu [do smażenia]
- 1 łyżki [to ta duża] koncentratu [jak macie mogą być pomidory, nawet już takie lekko zdychające]
- Przyprawy: sól, pieprz, listki laurowe, ziele angielskie, pieprz w kulkach, vegeta, majeranek

W wersji tańszej więcej kiełbasy, mniej wołowiny/wieprzowiny. Przy tym przepisie zamknijemy się w 35 zł, ale jest to spory gar, więc połowa na pewno będzie zamrożona i zjedzona w innym terminie.





Więc zaczynamy;)

Z kapusty odciskamy sok, kroimy, żeby kawałki nie były za długie i nie ciągnęły się później po talerzu.





Ja trafiłam na baaardzo kwaśną kapustę więc wyłukałam ją przed włożeniem do gara.

Następnie zalewamy ją wodą w garnku. Mały trik - babcia zawsze dolewała do kapusty wody, w której moczyła grzybki. Nie należy jednak wlewać wszystkiego, bo na dnie zwykle zostaje piasek;)). Wrzucamy kilka listków laurowych, pieprzu w kulkach i ziela angielskiego.



Następnie kroimy gulasz wołowy i w moim wypadku szynkę na kawałki. Ja wolę troszkę większe, żeby później nie szukać ich w kapuście;) Wszystkie tłuste kawałki zostawiamy – bigos musi być tłusty!



Wrzucamy do osobnego garnka, zalewamy wodą i gotujemy z 20-30 minut.



Kroimy kiełbasę w kostkę, do tego resztki wędlin z lodówki i cebulę. Wszystko w dość dużych kawałkach.



Smażymy to z dodatkiem łyżki smalcu aż cebula zmięknie. W międzyczasie zdejmujemy szumowiny z gotującego się obok mięsa, jak już to zrobimy - przyprawiamy vegetą i pieprzem. [a w tle niedzielny rosółek ;)]



Kroimy grzybki, dodajemy do gotującej się kapusty



To samo robimy ze śliwkami



Z patelni możemy dodać już podsmażoną kiełbasę z resztkami i cebulką



Jak już mięsko z garnka się podgotowało [20-30 minut, zależy od wielkości kawałków] również dorzucamy do kapusty.

Wszystko dokładnie mieszamy, dodajemy majeranku, koncentratu



Tak wygląda nasz gotujący się bigos po godzinie:



Łącznie powinien się gotować od 2 do 3 godzin, aż wygotuje się większość wody i mięso będzie mięciutkie. Co jakiś czas trzeba je mieszać, ewentualnie doprawić do smaku pieprzem. Z solą/Vegetą nie można przesadzać bo kapusta sama w sobie jest kwaśna, więc baaardzo łatwo jest przesolić. Babcia zawsze mówiła, że bigos najlepiej smakuje po 3 dniach odgrzewania/dogotowywania. Nigdy niestety nie będzie mi dane się dowiedzieć, bo szybko zostaje wciągnięty ;) Oto efekt końcowy ;)



[tak, robienie bigosu to bardzo zabawna czynność i można się przy tym śmiać ;)]  
Ta wersja bigosu jest baaardzo mięsna. Można oczywiście użyć do niego znacznie mniejszej ilości mięska, wiadomo, wyjdzie dużo taniej;)



## 8. POTRAWKA Z KURCZAKA Z SEREM I SAŁATKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ.

Przepis i zdjęcia autorstwa *spartuj*

Bardzo smaczna i podatna na zmiany potrawa której przygotowanie zajmie ok. 30 minut. Do tego bardzo prosta i szybka sałatka idealna do obiadu. Porcja dla 2-3 osób, koszt to ok. 12 zł.

Składniki potrawki:

- 0,5 kg filetu z kurczaka (jak ktoś woli można użyć innego mięsa) -  $0,5 * 14,99 = 7,72$
- 1 cebule (można dać więcej) ok. 10-20 gr
- $\frac{3}{4}$  szklanki ryżu (właściwie to nawet 1-1,25 może być, bo z  $\frac{3}{4}$  wyszło zbyt mięsne) - 1kg ryżu: 2,29, 1 szklanka to jakieś 100-120 gramów
- 0,2 kg sera żółtego - jaki akurat będzie w promocji -  $15,90 * 0,223 = 3,55$
- łyżeczka przecieru pomidorowego (można użyć też sosy chilli, albo czegoś podobnego - ja musiałem użyć chilli bo to akurat było w lodówce) - ceny nie pamiętam
- sól/pieprz/vegeta

Składniki sałatki:

- 0,69kg kapusty pekińskiej (z sałatą lodową też jest dobre) -  $0,69 * 1,97 = 1,36$
- łyżka majonezu - ceny nie pamiętam
- przyprawa paprykowo-ziołowa z Biedronki - jakieś 80 gr za 5 paczek

Przygotowanie potrawki:

Na samym początku musimy przygotować ryż. Na 1 szklankę ryżu gotujemy 3 szklanki wody. Wodę solimy, a do gotującej wsypujemy ryż i pozwalamy mu się gotować ok. 10 minut.

Kiedy gotuje się ryż przygotowujemy resztę składników.



Na patelni rozgrzewamy olej.



Cebulę kroimy w kostkę (jeśli ktoś woli mogą to być piórka - to „elastyczna” potrawa).



Cebulę podsmażamy aż się zeszkli. Kroimy na małe kawałeczki filety...



...i dodajemy do cebuli.



Posypujemy vegetą lub innymi przyprawami. Smażymy obracając kurczaka.

Pilnujemy żeby się nie przypalił.

W międzyczasie trzemy ser.



Ryż powinien już być dobry. Odkrywamy więc pokrywkę i nie wyłączając palnika pozwalamy by trochę odparował.



Do smażącego się kurczaka z cebulą wlewamy ok. pół kubka wody.

Następnie porcjami dodajemy ryż i mieszamy z tym co jest na patelni.





Po chwili dodajemy przecier pomidorowy (czy co tam mamy) i porcjami ser (nie musimy dodać całego). Dokładnie mieszamy.





Nie musimy dodać całego sera, dodajemy go tyle ile uważamy za słuszne



Po kilku chwilach potrawka gotowa. Możemy dodać jeszcze trochę wody jeśli uznamy, że jest zbyt gęsta.





Przygotowanie surówki:



Przygotowujemy miskę. Wsypujemy do niej przyprawę do sałatki i postępujemy tak jak z tyłu torebki (dodajemy 3 łyżki oleju, 3 łyżki wody i mieszamy).





Z kapusty odrzucamy zewnętrzne liście i myjemy. Następnie szatkujemy.





Wrzucamy do miski i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy majonez.



Znów dokładnie mieszamy. Sałatka gotowa.



Zachęcam do eksperymentowania. Można przyprawiać po swojemu, można dodać więcej warzyw - kwestia czasu i inwencji twórczej

I komentarz bambambam:

„Po pierwsze, Twoja cebula nie jest zeszkłona, tylko brązowa. Zeszkłona cebula jest biała i lekko przezroczysta. Brązowa cebula nie jest zeszkłona, tylko przepalona (choć zależy do czego ją potrzebujesz, ale skwarki to nie jest zeszkłona cebula). Po drugie, jak można nie przyprawić kurczaka? Posypanie vegetą na patelni nic nie da. Kurczak musi nabrać smaku, dlatego trzeba go zamarynować. Kroisz kurczaka na kawałki, wrzucasz do miski, zalewasz olejem (najlepiej oliwą), dodajesz przypraw i mieszasz. Papryka słodka, ostra, chilli, czosnek granulowany, zioła przeróżne, curry, gotowe przyprawy do kurczaka też się nadają. Ważne, żeby to mięso chociaż pół godziny w tej marynacie z przypraw i oliwy poleżało. Im dłużej tym lepiej. Wtedy nie dość, że mięso kruche, to jeszcze przesiąknięte przyprawami i od razu lepiej smakuje. Sypanie smażącego się kurczaka przyprawami trochę mija się z celem, bo w końcu chcesz przyprawić kurczaka, a tym sposobem jedynie przyprawisz olej i ewentualnie wierzchnią warstwę tego co smażysz. Dobra marynata jest podstawą smażenia i pieczenia wszelkich mięs. Z sałatką też się nie popisales. Podstawowa zasada jest taka, że najpierw przygotowujesz dressing, a ten ma być gotowy w momencie, kiedy zmieszasz go z warzywami (w twoim przypadku sałata, ale ja dodałbym ogórków, pomidorów). Ty zrobiłeś pół dressingu, dodałeś warzywa, a potem jeszcze majonezu. Tak się nie robi. Jak robisz sos do sałatki to zrób go w całości. Według Twojego przepisu przyprawa, olej (choć wolałbym oliwę), woda (nie wiem po co), majonez, opcjonalnie jogurt naturalny albo śmietana. I tak zrobionym dressingiem polewasz warzywa. W takiej właśnie kolejności. Warzywa osobno, cały dressing osobno.”

## 9. LECZO-WERSJA DLA STUDENTÓW

Przepis wrzucił na wykop *misuziu*

Składniki (porcja na 2-3 osoby)

2 papryki czerwone

2 cebule

2 zwykłe kiełbasy

olej lub masło (1 łyżka albo mniej)

przyprawy

szklanka wody

Najdłużej zajmuje krojenie. A tak to koło godziny **gotowania**.

Kroimy *kiełbasę* w kosteczkę (wielkość jak dla kurczaczka, jak ktoś nie widział jak je kurczaczek to jest mniej więcej 0,5 cm). Wielkość „dla kurczaczka” oznacza konieczność założenia odpowiednich [szkieł](#)

, żeby je zobaczyć. Wrzucamy na rozgrzaną łyżkę... *oleju*. *Oleju* ma być naprawdę minimalnie, żeby się *kiełbasa* nie przykleiła. **Smażymy** ją, tak żeby się skurczyła i zrobiła smaczna. Jeśli *kiełbasa* jest tłusta to nie trzeba dawać w ogóle tłuszczu.

*Papryki* myjemy, wykrajmy pestki (najpierw ją rozetnij, bo inaczej sobie krzywdę zrobisz). Kroimy na kosteczkę (taką jak *kiełbaskę*). *Cebulę* obieramy i kroimy w talarki.

Wrzucamy do garnka wszystko: *paprykę*, *cebulę* i *kiełbasę* (z tłuszczkiem lub bez, ale raczej bez).

UWAGA! Jak *kielbasa* była bardzo tłusta i wytopiło się dużo tłuszczu to wlej to do jakiejś miseczki i wstaw do lodówki. Powstanie z tego „małpi smalec” cokolwiek to znaczy). Jest dobry żeby posmarować sobie chlebek.

Wlewamy do garnka szklankę wody. Nie więcej niż szklankę. *Papryka* i *cebula* puszczą wodę i będzie trzeba dłużej **gotować** żeby woda wyparowała. **Gotowanie** to teraz jedynie zajęcie. Na początku trzeba często mieszać (póki warzywa nie puszczom soków). Później należy **gotować** dalej (póki *papryka* nie zmięknie). Doprawiamy solą, pieprzem, papryką i oregano (można coś dodać albo odpuścić, oregano i papryka dają jednak właściwego smaku).

Podawać z chlebem, bułkami albo czymkolwiek innym (ryż nie pasuje kompletnie).

**Zbrudzone naczynie i nie tylko:**

garnek

patelnia

deska i nóż

to na czym jesz

szafka, na której to wszystko kroiliśmy (często się od razu wysypuje na podłogę)

## 10. SAŁATKA Z KURCZAKA

Przepis i zdjęcia autorstwa *drag*

### Składniki:

Pierś z kurczaka (grillowana lub z różną byle nie smażona), jogurt naturalny bez dodatku cukru, sałata (polecam karbowaną), ogórek, pomidor, papryka, cytryna i/lub limonka, troszkę musztardy, ocet (najlepiej winny), bazylia, rukola, pieprz.

Opcjonalnie: jajko gotowane, orzechy, pomarańcz, awokado.

Prócz tego: talerz, mała miseczka, miska, widelec, nóż, łyżka :)



**Zaczynamy:**

**Krok 1: sos**

Jak wiadomo dobry sos to dobra rzecz, jednak większość sosów na bazie majonezu czy ketchupu jest niezdrowa i tłusta. My zrobimy coś zdrowego i smacznego. Sos ten można używać do wielu potraw.

Potrzebujemy 1 jogurt naturalny (bez dodatku cukru!), 2 łyżki musztardy, ocet, cytrynę, pieprz.



No to po krótkce: Do małej miseczki wlewamy cały jogurt naturalny, do tego dodajemy 2 łyżeczki musztardy oraz 1 łyżeczkę octu (winny rulez) i mieszamy chwilę. Do tego dodajemy trokę soku z limonki/cytryny oraz szczyptę pieprzu. Można kombinować z innymi przyprawami wedle uznania, ale **nie dodawajcie soli do sosu!**



Efekt:



## Krok 2: sałatka

Przechodzimy do przygotowywania sałatki. Jak sama nazwa mówi do naszej sałatki będziemy potrzebowali sałatę. Ja polecam sałatę karbowaną, ale oczywiście może być także zwykła, czy lodowa.

Mnie najbardziej smakuje karbowana.



**Wszystkie warzywa/owoce należy umyć dokładnie pod wodą!**

Odrywamy kilka liści sałaty wedle uznania, odkrajamy tą białą część która nie jest smaczna i kroimy naszą sałatę:



Następnie kroimy w kawałki o ulubionej wielkości: pomidora, ogórka, paprykę (ja lubię żółtą) i cytrynę.

Ilość zależy od Was i od tego jak bardzo jesteście głodni.

Opcjonalnie jak ktoś lubi może ugotować jajko na twardo i również pokroić i dodać do sałatki. To samo dotyczy się pomarańczy, awokado, orzechów... co kto lubi. Ale trzymajmy się mojego przepisu bez jajka i orzechów.

Ja do mojej sałatki dodałem: 5 liści sałaty, 1/3 pomidora, 1/2 ogórka zielonego, 1/3 papryki (pamiętajcie żeby wykroić środek papryki zanim włożycie resztę do lodówki!), 3 plasterki cytryny.

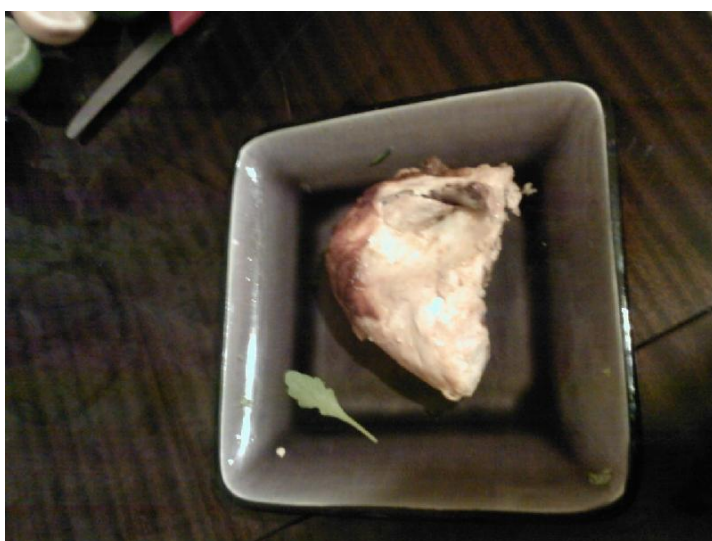




Teraz kwestia kurczaka. Najlepsze mięcho do sałatki to pierś z kurczaka **koniecznie bez skóry!** (tak, wiem że skóra jest najlepsza, taka chrupiąca :P) Kurczak może być grillowany lub z rożna, ale **nie może być smażony**. Najlepiej kupić w markecie albo w budce pierś z rożna, ja w przepisie właśnie z niej korzystam.

Dlaczego pierś? Dlatego że mięso z piersi kurczaka jest najbardziej bogate w białko i ma najmniej tłuszczu (prawie 0g). Nie jest już tak różowo z mięsem z innych części ciała biednej kury, dlatego koniecznie musi być pierś a nie udko czy skrzydełko.

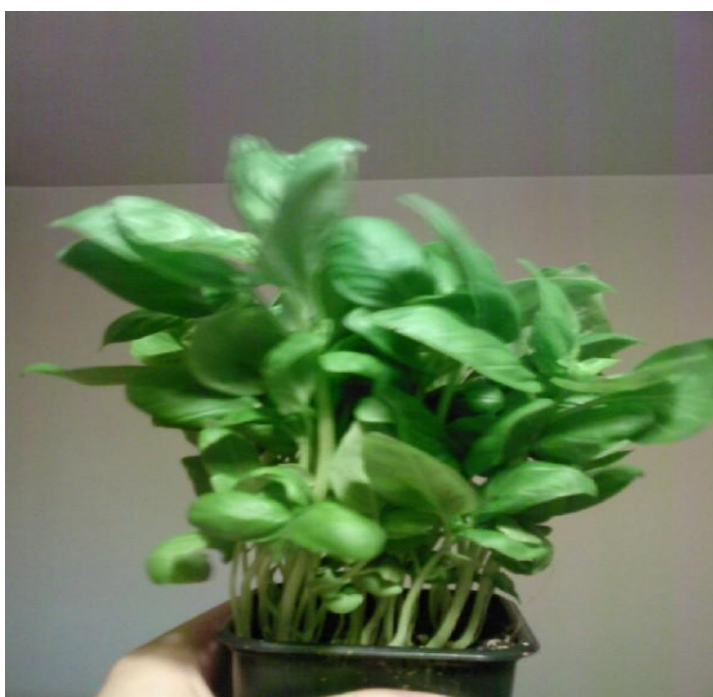
Kroimy na kawałki o wielkości jaka nam odpowiada.





mniem, smacznie wygląda mięcho kuraka :P

Wrzucamy wszystko do naszego naczynia, miski, salaterki - zwał jak zwał - i zajmujemy się prawie ostatnią czynnością, czyli zabawą smakiem. W skrócie: przyprawami. Ja do sałatki polecam moje ulubione: bazylię oraz rukolę - tylko koniecznie muszą być **niesproszkowane!** Najlepiej kupić sobie doniczkę (~5zł) i niech rośnie (pamiętajcie o podlewaniu). Taka doniczka wystarczy nam na 10 sałatek, a nie ma porównania pomiędzy liśćmi bazylii a sproszkowaną bazylią. Na prawdę zachęcam do używania nieprzetworzonych przypraw.



Acha i jeszcze bardzo ważna rzecz. Przyprawiamy sałatkę na końcu, po wcześniejszym dodaniu wszystkich składników. To samo tyczy się np. steka wołowego, roastbeefa czy co tam będziecie robić - nie przyprawiajcie mięcha przed włożeniem na grill czy do piekarnika, tylko przed nałożeniem na talerz. Z resztą co się tyczy steka to w jak w restauracji dostaniecie zbyt mocno przyprawionego to znaczy że mięcho było słabej jakości :S

Ok, wracając do naszej potrawy



Urywamy kilka liści bazylii i rukoli i dodajemy do sałatki. Jak ktoś lubi to można wcześniej pokroić na mniejsze części. Do sałatki dodajemy przypraw wedle uznania, chociaż ja dodaję tylko pieprzu i również Wam tak polecam. Nie dodawajcie soli, a jeśli już musicie to dosłownie odrobinę.

Na koniec wkraplamy do sałatki trochę soku z limonki - polecam tutaj wkraplać limonkę (1,50zł) nie cytrynę.

Tylko nie przesadźcie :)

Wszystko mieszamy i tyle. Sałatka skończona! Dodajemy jeszcze do niej tylko naszego sosu w ilości wedle uznania i możemy zabierać się za konsumpcję.

**Smacznego :)**



## 11. ZUPA CEBULOWA

Przepis i zdjęcia autorstwa *absinth*

Potrzebne będą {podaję przykładowe proporcje, zupę można zrobić na wyczucie}:

-4 duże cebule

-ser żółty w kostce, może być np. gouda {ilość zależy od tego, czy lubimy ser i w jakich ilościach go lubimy ;))}

-1-2 bułki na grzanki, od biedy może być też chleb choć będą mniej smaczne

-masło

-oliwa

-1-2 kostki rosółowe, do smaku {ja dodaję rosół z kury i rosół wołowy, albo po pół każdej albo po jednej całej}

-woda

Cebulę kroimy w krążki bądź w połowy krążków



i podsmażamy na oliwie tak, by była lekko brązowa {uważać, żeby nie przypalić! najlepiej podsmażać na małym ogniu co jakiś czas mieszając}.





Gdy cebulka ma ładny, brązowy kolor przekładamy ją do garnka, zalewamy wodą tak, by zupa była dość gęsta, ale była zupą, i dorzucamy kostki rosółowe- na początek można wrzucić jedną, gdy trochę się przegotuje warto sprawdzić, czy nie trzeba dodać więcej, czy zupa nie smakuje za bardzo wodą :)  
Im dłużej będzie się 'gotować' tym smaczniejsza będzie, ale jeżeli ktoś jest bardzo głodny to wystarczy około 15 minut, np. do zagotowania wody :))



Bułkę kroimy w kostki i podsmażamy na maselku, na małym ogniu aż będzie przyjemnie chrupać- im więcej masła, tym smaczniejsze grzanki!



Ser ścieramy na tarce i wraz z bułką podajemy w miseczkach :))



Jak jeść? Nalać zupę do talerza, wsypać ser, żeby się rozpuścił a grzanki wrzucać w miarę jedzenia-  
żeby nie rozmiękły :))



## 12. FASZEROWANY KURCZAK

Przepis i zdjęcia autorstwa *kamelia88*

**Składniki:** 2 piersi z kurczaka (podwójne), 30 dag pieczarek, 2 pory, cebula, masło (ok. pół kostki), śmietana 18% (mała), koperek (opcjonalnie), szklanka bulionu warzywnego



1. *Warzywa umyć, cebulę obrać ze skórki, od pora odciąć zielone (twarde) liście.*
2. *Pozostałe części pora przeciąć na pół i pokroić w paseczki (póttalarki), pieczarki pokroić na cztery, a potem w cieniutkie paseczki, cebulę pokroić w drobnutką kosteczkę i również drobno posiekać garść pietruszki.*
3. *Na patelni rozgrzać 3 łyżki masła, a potem wrzucić pieczarki i pora. Całość dusić około 5-7 minut, można delikatnie podlać 1/3 bulionu i poczekać aż odparuje.*
4. *Filety z kurczaka należy oczyścić i rozbić tłuczkiem do mięsa, a następnie doprawić (sól, pieprz).*
5. *Na środek rozbitych filetów nakładamy łyżką farsz, który nieco ostygł i zawijamy całe mięso w roladę, spinając je kilkoma wykałaczkami.*
6. *Gotowe 'kotleciki' smażymy około 8 minut na patelni, przewracając co jakiś czas, by równomiernie się usmażyły.*





7. Przygotowanie sosu : na rozgrzanym maśle smażymy cebulę, gdy się nieco zeszkli wlewamy resztę bulionu i czekamy aż połowa odparuje. Następnie dodajemy pół śmietany z łyżką mąki, całość trzymamy na ogniu jeszcze minutę.





*Kotleciki najlepiej pokroić na plasterki (grubości ok. 2cm) i podawać z kopczykiem z ryżu i pomidorkami koktajlowymi, przeciętna pół i polanymi lekkim sosem...*

*Sos: 4 łyżki majonezu, 3 łyżki kefiru + przyprawy wedle uznania.*



Życzę smacznego!



## 13. RACUCHY

Przepis i zdjęcia autorstwa *salvador94*

### Czego potrzebujemy?

- 4 jajka
- 3,5 dag drożdży
- cukier
- cukier puder
- 0,7 l mleka
- mąka (tą bierzemy na wycucie, ale o tym napiszę niżej)
- olej roślinny
- sól
- jabłka
- rodzynki
- banany

### Ciasto

Na samym początku gotujemy w garnku mleko, a także w filiżance (lub małej miseczce) mieszamy drożdże z cukrem i czekamy aż wyrosną.

W międzyczasie oddzielamy żółtko od białka, gdzie to drugie wlewamy do oddzielnego pojemnika. Żółtko wrzucamy do miski w której będziemy przygotowywać ciasto.

Do żółtek dodajemy rozpuszczone drożdże oraz dolewamy mleka. Całość mieszamy (najlepiej mikserem), dodając co jakiś czas mąki. Warto też dodać szczyptę soli oraz cukier, by ciasto było samo w sobie wystarczająco słodkie. Nie można dokładnie określić ile dodać mąki, ponieważ ciasto nie może być ani za rzadkie, ani za gęste. Przystopować należy w momencie, gdy nabierzemy na łyżkę trochę ciasta, a kiedy pozwolimy mu spokojnie spływać, ono będzie powoli opadało. Wtedy w oddzielnym pojemniku białka z jajek ubijamy na pianę i dodajemy do reszty ciągle mieszając.

Na tym teoretycznie możemy skończyć tą część, ale jak ktoś nie chce jeść racuchów bez żadnych dodatków, to powinien dodać do masy wedle uznania: jabłka (utarte, lub drobno pokrojone), rodzynki, banany (posiekane, lub pokrojone normalnie z cienkie plasterki), żurawinę, gruszki itp.



Po zrobieniu tych wszystkich czynności wygląda to tak:



### Smażenie

W tej części trzeba racuchom poświęcić dużo uwagi, bo inaczej się spalą.

Na patelnię wlewamy olej. Czekamy aż się rozgrzeje. Wtedy wlewamy na nią małe porcje ciasta. Po jakiś 30 sekundach możemy przewrócić racuchy na drugą stronę (zależy to od ognia na jakim się smaży, ale im większy, tym lepiej, bo mniej czasu zajmuje cała ta czynność). Znowu po mniej więcej takim samym okresie czasu, racucha zdejmujemy z patelni i kładziemy na talerz/półmisek.



## Końcowa obróbka

Na sam koniec, stertę racuchów dla dekoracji, posypujemy cukrem pudrem.



## 14. ZUPA STUDENCKA

Przepis i zdjęcia autorstwa *zielony groszek*

Potrzebujemy:



2 marchewek,

1 cebulę,

mały seler,

4 ziemniaki

250g (lub więcej) kapusty kiszonej

KROK 2 „gotowanie”

Do garnka wrzucamy kapustę, zalewamy ½ szklanki wody, gotujemy na małym ogniu (czas gotowania=30-40-byle nie przypalić)



KROK 3 „krojenie”

W sumie najtrudniejsze w przepisie: obrać i pokroić warzywa

KROK 4”smażenie”

Na patelnie wrzucamy warzywa, oprócz ziemniaków i trzymamy na małym ogniu z 10 minut(nie musimy nad tym stać, może się samo smażyć)



KROK 5 „WSZYSTKO DO JEDNEGO GARA”

Bierzemy największy gar jaki mamy



wrzucamy do niego sól, pieprz, jakieś zielone przyprawy, jak mamy to kostkę rosółową



dorzucamy ziemniaki i warzywa z patelni  
GOTUJE SIĘ SAMO:)



jak już ziemniaki będą miękkie wrzucamy kapustę  
Gotuje się jeszcze parę minut i już możemy jeść:)



w wersji de lux ze śmietanką i szczypiorkiem



SMACZNEGO!

Najlepiej smakuje 3 dnia, jeśli coś zostanie;P

PS

dla tych o słabym brzuszku: kapustkę pod obgotowaniu przelać na sitku zimną wodą.

## 15. MAKARON Z TUŃCZYKIEM

Przepis autorstwa *dyniamit*

Krok 1. Zakupy.

- puszka tuńczyka w sosie własnym (ok. 4 złotych jak dobrze poszukać) - tuńczyk nie musi być w kawałkach, może być rozdrobniony, bo i tak się rozpadnie na patelni
- puszka pomidorów (ok. 3 złotych)
- ząbek czosnku (i tak trzeba kupić główkę ;))
- 1 cebula
- olej
- makaron (ok. 3 złotych - rodzaj wedle uznania)

Krok 2. Przygotowanie.

- w garnku gotujemy wodę na makaron, wodę solimy.
- jak tylko woda zacznie się gotować wsypujemy makaron (pół paczki 500 gramowej wystarczy). Makaron gotujemy jak chcemy, ja lubię al dente.
- wlewamy odrobinę oleju na patelnię, a potem na rozgrzaną wrzucamy posiekaną cebulę i czosnek
- jak cebula się zeszkli wrzucamy pomidory
- jak całość będzie już trochę gęstawa, bo woda z pomidorów odparuje wrzucamy tuńczyka i mieszamy
- po 5 minutach od wrzucenia tuńczyka sos możemy uznać za gotowy
- do smaku możemy popieprzyć, posolić, ewentualnie dosypać bazylii
- łączymy makaron i sos :)

W sumie wychodzi żarcia na dwa dni, więc koszt dzienny to ok. 6 złotych, co wydaje się całkiem do przyjęcia ;)



Po przygotowaniu danie wygląda mniej więcej tak:



## 16. TORTILLA

Przepis i zdjęcia autorstwa *hocuspocus*

Składniki:





[mięso]

- mięso mielone (najlepiej z indyka)
- przyprawa do gyrosa

[ciasto]

- mąka
- olej
- sól
- cukier
- woda (ciepła - lepiej się ugniata)

[sos]

- jogurt naturalny
- majonez
- ketchup
- czosnek
- cukier

[sałatka]

- ogórek
- kapusta pekińska
- pomidor

1. Rozgrzewamy patelnię. Wrzucamy mięso i posypujemy przyprawą do gyrosa. Najlepiej je przykryć i od czasu do czasu pomieszać. Smażymy je około 8-10 minut.



2. Do pół kilograma mąki wlewamy 5 łyżek oleju i ćwierć szklanki ciepłej wody. Dodajemy szczyptę soli i cukru. Całość ugniatamy do uzyskania jednolitej masy (nie może się kleić do rąk - jak się klei dodać trochę oleju)



3. Do 300 gram jogurtu dodajemy 3 łyżki majonezu, odrobinę czosnku (kto ile lubi) i szczyptę cukru. Całość mieszamy i odstawiamy na kilkanaście minut.



4. Kroimy drobno kapustę pekińską, ogórka i pomidora.



5. Z ciasta „wrywamy” garść masy i wałkujemy na blacie do uzyskania bardzo cienkiego placka.
6. Placek wrzucamy na mocno rozgrzaną patelnię (WAŻNE aby była dobrze rozgrzana aby ciasto się nie przykleiło) na ok 20 sekund a następnie przewracamy go na 2gą stronę i trzymamy też ok 20sekund. Placek musi zrobić się suchy a na jego powierzchni postaną lekkie przebarwienia - łatki. Mogą też powstawać bąble ale wszystko jest ok.
7. Zrzucamy placek na talerz, smarujemy sosem, dodajemy mięso i sałatkę, zwijamy i gotowe :-)

## 17. SUSHI

Przepis i zdjęcia autorstwa *Sindsoron*

### Potrzebne składniki:

-ryż, najlepiej specjalna odmiana do sushi (radzę kupować jeden rodzaj ryżu żeby go móc dobrze wyczuć, przyjmuje się że 1 szklanka starcza na zrobienie sushi dla 2 osób)

-ocet ryżowy

-cukier i sól

-nori - prasowane algi w formie prostokątnych arkuszy (na początek polecam jakość silver, bo jest już bardzo dobra, a nie jest tak krucha jak gold)

-wasabi - zielony, bardzo ostry chrzan - sprzedawany w tubce lub w proszku (lepszy i wydajniejszy jest ten w proszku)

-marynowany imbir, pocięty w cienkie plasterki (przydaje się żeby przeczyścić kubki smakowe między różnymi rodzajami sushi, chociaż nie jest to coś co musimy mieć)

-sos sojowy - japoński (jest jaśniejszy i rzadszy niż chiński, polecam kikkoman i yamasa)

-„nadzienie”, czyli to co wsadzimy do sushi

### Zabieramy się do roboty.

Ryż płuczemy pod bieżącą wodą ciągle mieszając, tak długo aż woda będzie przejrzysta (trochę to trwa).





Po wypłukaniu zostawiamy ryż w wodzie na 30 minut. Płuczemy ostatni raz, nalewamy wody w proporcji mniej więcej 1:1.2-1,5 (ryż:woda, ilość wody zależy od ryżu). Stawiamy garnek na kuchenkę i na dużym ogniu doprowadzamy do wrzenia (w między czasie mieszając co chwilę żeby się ryż nie poprzyklejał do dna), następnie zmniejszamy płomień na bardzo mały i gotujemy pod przykryciem około 15 minut do odparowania całej wody (polecam przezroczyste przykrywki - łatwiej sprawdzić czy już cała woda zniknęła).





Ryż po ugotowaniu zostawiamy na 15 minut w garnku pod przykryciem. Teraz mam czas na przygotowanie zaprawy do ryżu, która nada mu charakterystyczny smak. Proporcje składników zależą od naszego gustu, ja na 1 szklankę ryżu robię zaprawę z 4 łyżek octu ryżowego, 1,5 łyżki cukru, do tego szczypta (malutka) soli, całość podgrzewamy żeby cukier się rozpuścił i też odstawiamy do wystygnięcia (**ważne! zaprawa nie może zacząć wrzeć!**). Ryż przekładamy najlepiej do drewnianej miski, skrapiamy zaprawą i mieszamy, znowu skrapiamy i znowu mieszamy, aż do zużycia całej zaprawy.



Odstawiamy go żeby schłodził się do temperatury pokojowej, miskę należy przykryć wilgotną szmatką żeby ryż się nie wysuszył.



Bardzo ważne, żeby ostudzić ryż - klejenie rolek z ciepłym ryżem = katastrofa - nori robi się gumowate (wchłania wodę z ryżu).

### **Składniki - kilka dobrych rad i zasad**

Przy robieniu sushi kluczową sprawą jest jakość składników, muszą być świeże i dobrze przygotowane oraz osuszone (np. papierowym ręcznikiem)

#### **Ryby:**

Jak mamy dobre i pewne źródło kupujemy ryby świeże. Lepiej nie kupujemy ryb w marketach. Lepiej kupić rybę mrożoną niż nie świeżą. Nie powinno się jeść na surowo ryb słodkowodnych. Ryby, które są dostępne tylko mrożone np. ryba maślana - kupujemy mrożone, nie rozmrażane w sklepie. Jeżeli kupujecie rybę w przypadkowym miejscu dobrym zwyczajem jest uprzedzenie sprzedawcy, że mamy zamiar jeść rybę na surowo - czasem skłania ich to do szczerości odnośnie świeżości towaru, a raczej jej braku. Węgorza nie jemy na surowo, ma trującą krew.

#### **Inne:**

Awokado musi być miękkie, ale nie za miękkie.

Ogórek - myjemy, możemy obrać ze skórki, wycinamy miąższ i kroimy na cienkie paski.

Wasabi - to w proszku należy zmieszać z niewielką ilością wody (konsystencja miękkiej plasteliny)





### Rolki - Maki

Pokaże jak zrobić rolki ponieważ są dość proste. Zanim zaczniemy sprawdzamy czy ryż na pewno już wystygł i przygotowujemy sobie miseczkę z wodą zmieszaną z octem do maczania palców. **Arkusz wodorostów kładziemy błyszczącą stroną do dołu (czyli chropowatą/matową do góry)**. Rolki z jednym składnikiem robimy z połówki nori (można przeciąć/przełamać), zaś te z większą ilością robimy z całości bądź z 2/3. Przy jednym składniku na powierzchni układamy ryż, układamy go cienko (tak, żeby prześwitywały przez niego wodorosty), zostawiając 1-1,5cm nori z jednej strony i ~0,5cm z drugiej (ułatwia zawijanie). Moczmy często ręce, ryż się klei (przynajmniej powinien), uważamy jednak, żeby nie przemoczyć ryżu i co bardzo ważne nie zamoczyć wodorostów.



Dalej, w połowie ryżu, za pomocą palca/pędzelka smarujemy ryż wasabi (robimy cienki pasek).



Układamy składniki.



Brzeg nori lekko namaczamy wodą z octem (łatwiej się skleja) i rolujemy maki.



Przy rolkach z kilkoma składnikami zostawiamy więcej wolnego miejsca



**OSTRYM** nożem bez ząbków kroimy rolkę na niewielkie części (do zjedzenia na raz, nóż dość często maczamy w wodzie z octem).

Poniżej przykładowe kombinacje składników:

-surimi (paluszki krabowe), ogórek, awokado

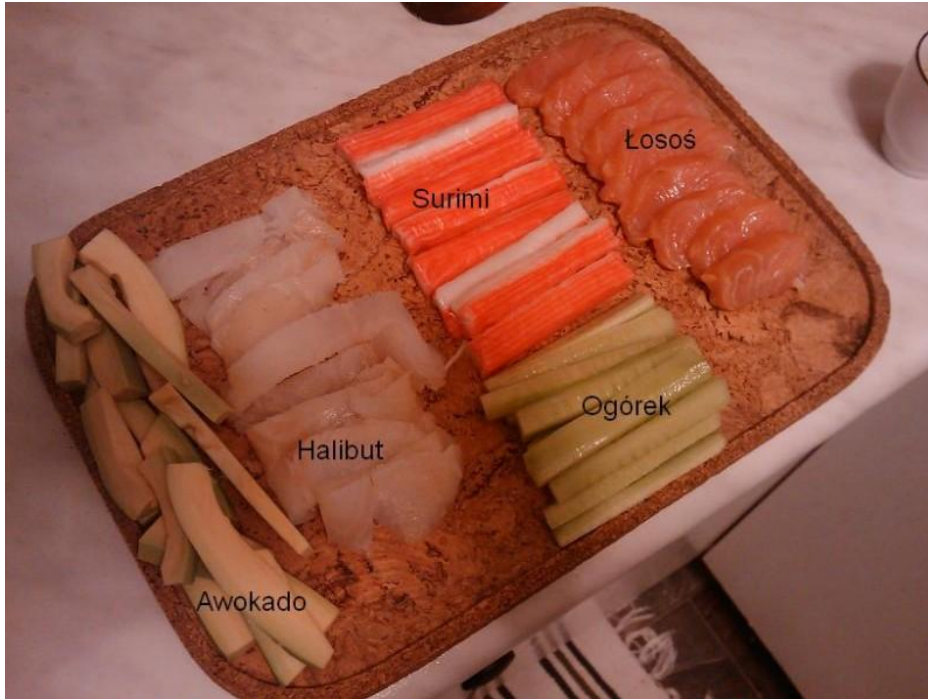
-łosoś (może ostatecznie być wędzony)/ryba maślana/tuńczyk/krewetki, ogórek, awokado

-surimi, łosoś, ogórek, awokado

-surimi,awokado i na wierzchu cienki plasterek łososia (najlepsze w wersji z ryżem na wierzchu

-samo awokado (prosta i dość dobre)

- gotowana krewetka, sałata, awokado, majonez/serek filadelfia
- pieczony łosoś w sosie teryaki, awokado, majonez/serek filadelfia
- smażony węgorz



### Sushi na ryżu - Nigiri

Rybę na nigiri tniemy na paski o wielkości 2x5cm i maksymalnie 0,5cm grubości. Bierzemy niedużo ryżu i formujemy z niego wałek 4x1cm.



Smarujemy niedużą ilością wasabi i kładziemy na wierzch wybrany składnik. Można przewiązać całość wąskim paskiem nori.



Całość najlepiej podawać na płaskich talerzach bądź deseczkach (jeśli drewniane to najlepiej lakierowane, wtedy sushi się tak nie przykleja), do tego dajemy mały spodek z sosem sojowym i taki sam spodek z wasabi. **Smacznego!**

## 18. MURZYNEK

Przepis i zdjęcia autorstwa *kulu*

Aby stworzyć to чудо, potrzebujemy:

pół szklanki mleka

kostkę margaryny

2 szklanki cukru

4 łyżki ciemnego kakao

4 jajka

2 szklanki mąki

łyżka proszku do pieczenia

dodatkowo:

puszka krówki

słoik powideł śliwkowych

krem krówkowy na spirytusie

Przygotowanie.

Jest to bardzo proste ciasto i można je modyfikować wedle własnego uznania, mi bardzo smakuje z krówką i powidłami. Sama krówka by była za słodka, a kwaśne powidła delikatnie uśmierzają tą słodycz.

W pierwszym etapie mieszamy margarynę, cukier, mleko i kakao. I podgrzewamy aż do wymieszania wszystkich składników.





Następnie mamy chwilę czasu dla siebie, ponieważ nasze ciasto musi ostygnąć. Z mieszanki należy odlać pół szklanki, na polewę. (gdy tego nie zrobimy, to możemy być pewni że ciasto będąc w piekarniku zacznie nam spierdzielać).

Następnie gdy ostygnie dodajemy proszek do pieczenia, mąkę oraz żółtka.

Z pozostałych białek należy ubić pianę i dodać na samym końcu do ciasta. Po połączeniu wszystkich składników, ciasto przelewamy do korytka i wkładamy do piekarnika na 200stopni Celcjusza na około godzinę. Przed końcem należy sprawdzić dla pewności patyczkiem czy ciasto jest już gotowe.

Po wyłączeniu piekarnika nie czekam za długo na ostygnięcie ciasta, wolę to robić puki ciasto jest gorące.



Aby przełożyć ciasto należy je przekroić - ja przekrawam na 2 części, pierwsza na krem krówkowy na spirytusie - nie daję wiele i na to kładę krówkę. Następnie plaster ciasta i powidła śliwkowe. Przykrywam wierzchem ciasta i polewam polewą. Gotowe. Życzę smacznego.



## 19. MAKARON SEROWO SZPINAKOWY

Przepis i zdjęcia autorstwa *etherway*

Całkowity koszt oscyluję między 12-15pln na 2-3 porcji.

Potrzebne nam będą:

Makaron- jedna paczka, najlepsze moim zdaniem są rurki (można użyć też farfali, świdrów lub tagliatelle, nie polecam natomiast cienkich makaronów do spaghetti)

Ser pleśniowy typu lazur- kolor obojętny, gatunek też- liczy się jego specyficzny smak (brze się nie nadaje), potrzebna jest jedna paczka lub około 100-150gr przy zakupie na wagę

Szpinak- wybór dowolny

Śmietana- wybór dowolny

2 ząbki czosnku

Ser do posypki- idealny oczywiście świeżo tarty parmezan, można zastąpić go paczkowanym- polecam „pirmellę”

Boczek wędzony- około 100-200 gram (musicie mi wybaczyć ponieważ zapomniałem, że mam w domu składniki na makaron i boczek nieopatrznie wylądował w weekendowej jajecznicy dlatego w dalszej części fotki będą z wersji wegetariańskiej)

No to zaczynamy:

Wszystkie składniki:



Wstawiamy wodę na makaron i w tym samym czasie rozmrażamy szpinak, obieramy czosnek oraz kroimy lazura w duże kostki, boczek kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni.



Gdy mamy już rozmrożony szpinak odlewamy z niego całą stopioną wodę



Wszystko razem wrzucamy do garnka (razem z podsmażonym już boczkiem, którego brak na zdjęciach), doprawiamy solą i pieprzem oraz wciskamy czosnek



Na malutkim ogniu, cały czas mieszając czekamy aż ser się stopi



Teraz dodajemy śmietanę, ważne jest, żeby nie przesadzić, nie może być za rzadkie, dlatego ilość dodanej śmietany zależy od tego na ile dobrze odsączyliśmy szpinak oraz od jego rodzaju. Po dodaniu śmietany całość powinna mieć konsystencję ciepłego budyniu, czyli coś pomiędzy ciałem stałym a cieczą, jeśli wszystko poszło zgodnie z planem to nie powinno być to więcej niż jedna duża łyżka śmietany

Ugotowany w międzyczasie makaron odcedzamy (UWAGA- nie przelewamy zimną wodą!!!) i wrzucamy z powrotem do garnka, zostawiając sobie troszkę na sitku



Sos wlewamy do garnka z makaronem



I mieszamy dokładnie. Pozostały makaron wrzucamy do garnka po sosie, i po wyczyszczeniu wrzucamy do głównego garnka.



Tak przygotowane danie jest gotowe do podania, nakładamy na talerz lub do miseczki  
I posypujemy parmezanem



## 20. CIASTO NA PIZZE INNA WERSJA

Przepis autorstwa *nadira*

Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 3/4 szklanki mleka
- pół kostki drożdży (tych 100g)
- 2-3 łyżki oleju
- pół łyżeczki soli, pół łyżeczki cukru

Jak to ogarnąć?

Do 3/4szklani mleka wrzucić pół kostki drożdży i dobrze ze sobą wymieszać. Do miski wsypać mąkę, dodać cukier, sól i olej, dolać mleko z drożdżami. Chwilę mieszać łyżką, żeby składniki dobrze się wymieszały. Potem wsadzić łapki do ciasta i się na nim wyżyć - im mocniej ugniezione, tym lepiej :D Polecam sposób mojej babci, czyli rzucanie ciastem o stół. Co jakiś czas lekko „nakrajać” ciasto nożem, jeśli pojawią się bąbelki - jest dobre! :D W teorii tego ciasta nie trzeba odstawiać do podrośnięcia, niemniej - polecam, będzie pulchniejsze. Wystarczy przykryć miskę ręcznikiem/ścierką, postawić w ciepłym miejscu i zabrać się za przygotowywanie reszty. Na tym etapie włączamy piekarnik na ok. 200stopni. W kwestii tego, co NA pizzę mieszać się nie będę, bo każdy lubi co innego... ale to jeszcze nie koniec przygody z ciastem :D

Jak już podrośnie smarujemy blaszkę (polecam taką dużą, od piekarnika, choć blaszka do pieczenia również się nada) masłem/margaryną i posypujemy bułką tartą. Inny wariant - smarujemy blaszkę olejem, choć wersja z bułką jest smaczniejsza ;)

Ciasto można rozwałkować lub drzeć na kawałki i rozkładać na pizzy nieco rozciągając - jak kto woli. Ważne, żeby ciasto już na blaszce ponakłuwać widelcem i wstawić na chwilę do piekarnika, żeby lekko się podpiekło (tak, tak, bez niczego!). Kiedy ciasto już lekko stwardnieje, wyciągamy i wtedy nakładamy to, co lubimy :D



## 21. SPAGHETTI

Przepis autorstwa *rasta-71*

Preparaty:

2 małe cebule

2 puszki pomidorów (z biedronki) obranych ze skórki (kandyzowanych)

1 mały przecier pomidorowy (lub ½ tego większego)

Mielone z indyka (A jak kto woli to wieprzowe albo inne... może być nawet z jaja, ja wolę indyka) ok 0,5 kg. Można też kupić w wyżej wymienionym sklepie.

No i jakiś makaron... ja nie lubię tego długiego spaghetti, mogą być rurki, gwiazdki, świderki ap-tu-ju.

Przyprawy:

Jakieś pół łyżeczki pieprzu, a jak ktoś nie lubi pieprzu to mniej ;P Ja polecam pieprz biały.

Półtora łyżki stołowej bazylii suszonej

Jedna łyżeczka majeranku

Jedna łyżeczka oregano

Szczyptę czosnku granulowanego lub otartego.

Do smażenia używamy co nam wpadnie w dłoń, oczywiście najlepszy będzie tłuszcz dostosowany do rodzaju mięsiva, ale poczytajcie sobie o tym gdzie indziej... ja to robiłem na najtańszym oleju roślinnym i efekt przerósł moje oczekiwania.

Inwentarz:

Ok ja mam blender, i nie ważne że tani! Nie macie blendera, to może być mikser. Nie macie miksera to cokolwiek czym da się zamienić pomidory z puszki w papkę pomidorową... ew. możecie kupić polpa de pomodore albo coś takiego (już rozmemłane biedactwa).

Czas na wykonanie:

Na indyku nie licząc gotującego się makaronu, bo to banał, jakieś max. 30 minut.

Zaznaczam, że porcja którą tu odmierzyłem wystarczyłaby na pokrycie zapotrzebowania dziennego dwóch dorosłych mężczyzn, czyli dla 4 osobowej grupy na posiłek.

Jedziemy z koksem.

O zrobieniu z pomidorów płynu mówić nie muszę. WZZZZZZZZZZ i jest papka pomidorowa. Do tego wsypujemy wszystkie wyżej wymienione łyżki przypraw... dla smaku można dodać trochę czosnku granulowanego albo tartego, ale to już kwestia gustu, a poza tym trzeba umieć nie przesadzić. Plus mały słoiczek przecieru... wiem, że brzmi dziwnie.. Wszystko dokładnie wymierdać w jakimś naczyniu i odstawić do lodówki na jakieś 10-15 minut, aby przeszło przyprawami.

Rozgrzać trochę tłuszczu w odpowiednim rondelku, nie polecam patelni, najlepiej jakiś rondel o średnicy od 16 cm w górę. Z braku laku jakiś garnek. Posiekać cebulę, byle jak, byle posiekać, ja siekam na męską kostkę o nierównych rozmiarach i kształtach. Wsypać cebulę i leciutko popieprzyć. Teraz jest presja czasu. Otworzyć mięcho... brać w palce małe kawałki i ciapać... znaczy się rzucać takie małe kawałeczki do gara. TO WAŻNE, nie wrzucać całego mięsa od razu, tylko wrzucać po małym kawałeczku, to może trwać parę minut, więc lepiej zadbać o mniejszy ogień pod garnkiem. Co jakieś parę rzutów przemieszać to dokładnie. Chodzi o to by całe mięsiwo nie usmażyło się w takim samym czasie i nie posklejało. Kiedy już wrzucimy wszystko, musimy odczekać aż całe mięso będzie usmażone. Przy indyku czy innym drobiu trwa to zaledwie 2-3 minut, przy mięsie czerwonym może się nam ten czas wydłużyć. Wasza w tym głowa by tego nie zjarać ;P

Kiedy już uznamy, że mięso jest usmażone (łatwo poznać bo ma jednolity kolor). Mieszymy to dobrze, wyciągamy wcześniej spreparowany sos i wlewamy do środka... I tu jest mały zonk. Bo taki sos jak nam się zacznie gotować to będzie strzelał, trzeba pamiętać o tym by cały sos był odpowiednio gorący jednakże, nie może nam się on spalić. Więc dużo mieszamy, a mało patrzymy na strzelające bombelki.

Ja w tym samym czasie już gotuję makaron, jednak staram się by makaron był zagotowany i zalany wcześniej dużą ilością zimnej wody, tak aby posiłek podczas podania był już od razu gotów do jedzenia.

Potem możecie sobie to pięknie poukładać na talerzu, etc. Dowolnie.

A teraz wszystkie upgrades:

Wersja 1.1 - można dodać posiekane w kóteczka oliwki czarne... MNIAM!

Wersja 1.2 - można dodać czosnek marynowany...

Wersja 1.3 - Można popróbować z papryką chili i zamiast mięsa boczek siekany (ale nie tłusty) To jest amatricana czy jakoś tak.

Wersja 1.4 - Można wrzucić ogóra konserwowego posiekanego w kostkę.

Wersja 1.5 - Można to spróbować zrobić na tłuszczu wołowym z mięsem wołowym mielonym, białą cebulą, świeżym czosnkiem, pomidorami podłużnymi (CIRIO), świeżymi oliwkami, świeżą bazylią...

## 22. CIASTO DROŻDŻOWE

Przepis i zdjęcia autorstwa *mhorion*

Do miski wrzucamy kostkę rozkruszonych na niewielkie grudki drożdży. Rozbijamy na w osobnej misce 5 jaj i „roztrzepujemy” na jednorodną ciecz, którą następnie zalewamy drożdżowe grudki. Na to wszystko wlewamy szklankę mleka, szklankę oleju oraz wsypujemy szklankę cukru pudru. Na to dodajemy szczyptę soli, olejek cytrynowy lub pomarańczowy i wszystko zasypujemy pięcioma szklankami mąki. Jak napisałem - nie mieszamy jeszcze na tym etapie składników. Tak przygotowaną masę przykrywamy bawełnianą chustą i odstawiamy na 3 godziny w ciepłym miejscu. Po tym czasie dopiero wyrabiamy masę wałkiem. Wymaga to trochę siły, jednak myślę, że panie sobie z tym doskonale poradzą;) Kiedy masa będzie jednolita i kleista wylewamy ją na blaszkę wysmarowaną wcześniej masłem, zostawiamy jednak niewielką ilość ciasta na kruszonkę. Do pozostałej części ciasta dodajemy jeszcze trochę mąki, cukru oraz jedno opakowanie cukru waniliowego. Robimy kruszonkę, kładziemy równo na cieście i całość wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C na 25-30 min. Gotowe:)

Samego przygotowania, nie licząc wyrastania ciasta i pieczenia, jest najwyżej 15 min, ale warto:)

Poniżej jeszcze ciepłe dzisiejsze efekty:





## 23. GYROS Z CHLEBEM PITA

Przepis i zdjęcie autorstwa *zimna29*

SKŁADNIKI:

Farsz

- 1 kg piersi z kurczaka
- 3 szt. papryki
- 1-2 szt. cebuli
- przyprawy do Kebabu, Gyrosa, Kurczaka, papryka w proszku

Ciasto

- 0,5 kg mąki
- 20 g drożdży (najlepsze są świeże, ja niestety musiałam użyć tych w proszku)
- ćwierć szklanki mleka
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli

Sos Tzatziki

- 1 duży ogórek
- 1-2 opakowania serka wiejskiego
- przyprawa Tzatziki

Sposób przygotowania:

Etap I

CIASTO:

1.



Drożdże rozrobić i wymieszać z cukrem, mlekiem, 2 łyżkami mąki i tak przygotowany zaczyn odstawić na 30 minut (najlepiej od razu wstawić szklanekę z zaczynem do miski z mąką, żeby rosnący „wulkan” nie zabrudził całej kuchni).

2.



Gdy zaczyn podwoi swoją objętość, wlać do miski z mąką, dodając olej i sól. Ciasto należy dokładnie wyrobić dodając po trochu letniej wody, tak aby było elastyczne, miękkie i niezbyt zwarte. Gotową „bułkę” należy odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce na ponad 60 minut.

3.



Gdy ciasto wyrośnie, podzielić na 3 części formując placki ( z 3 takich placków powstaje 6 porcji pity ). Ułożyć na posmarowanej olejem blaszce. Piec około 30-40 minut w temp. 180 stopni Celsjusza.

Etap II:

Farsz:

1.



Piersi z kurczaka pokroić w kostkę po czym wrzucić na wok z rozgrzanym olejem. Podczas gdy kurczak się smaży cebulę pokroić w kostkę, a paprykę w niewielkie paski.

2.



Po odparowaniu wody ze smażącego się kurczaka dodać przyprawę w zależności od upodobań.

3.



Gdy przyprawy połączą się dokładnie z kurczakiem dorzucić cebulę i paprykę. Smażyć do momentu aż warzywa (papryka, cebula) będą miękkie.

Etap III:



Sos tzatziki:

1.



Świeżego ogórka zetrzeć na dużych oczkach tarki po czym odcisnąć wodę. W misce wymieszać startego ogórka, serek wiejski i przyprawę do Tzatzików (im więcej tym sos będzie ostrzejszy i bardziej czosnkowy).

2.



Wymieszany sos włożyć do lodówki aby wszystkie składniki przeszły się smakiem.

Etap IV:

Upieczone bułeczki pita przekroić na pół. Na talerz nałożyć osobno farsz i sos tzatziki.



## 24. BITKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM

Zdjęcia i przepis autorstwa *caru*

Oto czego potrzebujemy:



A więc:

- mięso wieprzowe (ok 0,5 kg)
- kaszę gryczaną
- dwie cebule
- kostki rosołowe (dwie wystarczą)
- magii i inne przyprawy

Sosu pieczeniowego w proszku nie licicie, jednak nie jest w ogóle potrzebny :)

Zaczynamy od obmycia mięsa i ubicia tłuczkiem



W tym momencie można już wrzucić mięso na patelnię na rozgrzany tłuszcz. Należy je już teraz lekko osolić.



Mięso powinno się smażyć ok 15 minut na średnim ogniu, do uzyskania ciemniejszego koloru.

W międzyczasie kroimy cebulę i przygotowujemy bulion z kostek



Gdy mięso będzie już odpowiednio podsmażone na patelni wrzucamy cebulę i zalewamy całość bulionem



Dodajemy magii i inne przyprawy wg. uznania (ja dodałem bazylię, zioła prowansalskie, ostrą paprykę, pieprz i sól). Całość dusimy pod przykryciem około 1,5 godzinki na małym ogniu. Pod koniec można zagęścić sos dodając nieco wody z mąką (nie należy z nią przesadzić, lepiej zacząć od małej ilości i ewentualnie później uzupełnić).

Do tego gotujemy kaszę, lub kto co tam sobie woli. Tak mniej więcej wyglądają bitki w sosie zagęszczonym mąką (już większość jest zjedzona i ogólnie może nie wygląda to zbyt super):



## 25. PIWO

### Opis warzenia autorstwa *kierek*

Warzenie piwa wymaga jednak niewielkich inwestycji. Prawdę mówiąc koszty tworzą zależność od tego, ile chcemy tego piwa robić jednym zamachem. Zazwyczaj robi się około 20 litrów (warka), w związku z tym potrzebne są nam takie naczynia. Jedno do gotowania 25-30l, drugie może być plastikowe (30l - dopuszczone do kontaktu z alkoholem i żywnością), trzecie najlepiej plastikowe podobnej wielkości. Nic oczywiście nie stoi na przeszkodzie robić mniej lub dużo więcej.

Taki garnek można znaleźć w większości domów, z kolei plastikowy (tu: fermentator) kosztuje ok 35zł z kranikiem - kranik ułatwia przelewanie z jednego naczynia do drugiego. Fermentator można zastąpić popularnym słojem który używa się do robienia wina. Jednak ten musi być obowiązkowo min. 30l ponieważ podczas fermentacji (burzliwej) powstaje dużo lepkiej piany, dlatego lepiej użyć czegoś co łatwiej się myje.

Inne ważne rzeczy to aerometr(30zł) i termometr. Aerometr mówi nam o tym, kiedy zakończyła się fermentacja, termometr jest niezwykle istotny ponieważ piwo musi być przechowywane w ściśle określonej temperaturze.

Do tego dochodzą różne gumowe rurki - kilka złotych każda.

Środek do sterylizacji naczyń Oxi: 10zł starcza na dłuuuuuugo.

Kapslownica: 50zł

Kapsle 100szt ok 6zł

Długie mieszadło - najlepiej plastikowe, nigdy drewniane - 10zł

I to chyba wszystko jeśli chodzi o koszty początkowe.

Czas na gotowanie.

Mamy 2 rodzaje warzenia piwa. Dla początkujących polecany jest tzw. brewkit. Jest to gotowy produkt z tzw. zacierania. Samodzielne zacieranie to drugi rodzaj. Wymaga sporo nakładu pracy - trzeba dużo patrzeć na zegarek i termometr przez pół dnia.

Zacieranie - jest to podgrzewanie w wodzie różnych rodzajów słodu w gorącej wodzie. Słód jest pewnego rodzaju ziarnem najczęściej jęczmienia. Jest to najdroższy surowiec w produkcji piwa, więc nietrudno się domyśleć, że browary właśnie tu szukają oszczędności i dokładają inne składniki. Na tym etapie trzeba utrzymywać ściśle określoną temperaturę. Czas zależy od gatunku piwa. Gatunek piwa zależy m.in od sładów które użyjemy (pszeniczne, monachijskie, pilzneńskie), w zależności od kombinacji uzyskujemy różne piwa: bursztynowe, czarne, jasne, ciemne itd)

Cena słodu waha się przeciętnie od 7 do 9zł. Na 20 litrów piwa idzie ok. 4kg słodu.

Zacieranie słodu polega na przetworzeniu skrobi przez enzymy zawarte w ziarnach na cukry proste którymi będą żywić się drożdże. Trwa to przeciętnie 1,5h w temp. 60°C. Po tym czasie należy przefiltrować tę papkę która została. Służy nam do tego trzeci pojemnik, w dniu trzeba zrobić niewielkie otwory by płyn który powstał mógł zlecieć. Ziarno często dodatkowo przepłukuje się wodą by wybrać resztki cukrów które zostały uwięzione między ziarnami.

Przelewamy znów do garnka i zaczynamy zwyczajnie gotować. Wrzucamy chmiel(10zł), czasem dwa rodzaje. Popularne polskie chmiele to Marynka(goryczkowy) i Lubelski(aromatyczny). Sama nazwa wskazuje, że w zależności ile wrzucimy do naszej „zupy” chmielu uzyskamy inny smak piwa. Marynkę zwykle gotuje się przez cały okres gotowania, a Lubelski wrzuca się na kilka/kilkanaście ostatnich minut.

Gdy upłynął określony w przepisie czas gotowania wyciągamy chmiel i studzimy jak najszybciej zupkę. Gdy już wystygnie i osiągnie temperaturę odpowiednią dla naszych drożdży wrzucamy przygotowaną kilkanaście minut wcześniej gęstwą drożdżową (drożdże rozpuszczone w wodzie).

Tu najtrudniejsza część: istnieją piwa dolnej i górnej fermentacji. Chodzi o temperaturę ok 10°C, jak ktoś ma dużo miejsca w lodówce i zmieści garnek 25 litrów to może pokusić się o takie gatunki piw jak: popularny lager, bock, pilzner, koźlak itd. Górna fermentacja to temperatury w okolicach 20 stopni. Przeciętnemu śmiertelnikowi łatwiej o tę metodę. Ma za to takie piwa jak: Ale, bitter, stout, porter, pszeniczne itd.

Drożdże pracują nad naszym trunkiem w fermentatorze od tygodnia do kilku tygodni. Początkowo jak wspomniałem tworzy się sporo piany. Cukry zostają przerobione na alkohol w związku z czym część drożdży nie ma co jeść i ginie pozostawiając osad na dnie który warto czasem usunąć. Po zakończonej fermentacji dodajemy znów nieco cukru, by drożdże odżyły i zaczęły jeść, chwilę po tym przelewamy do butelek nasz napój i kapslujemy. Cukier który dosypaliśmy tuż przed butelkowaniem z najważniejszego dla nas w tej chwili punktu widzenia zostaje przerobiony na dwutlenek węgla, tlen który był pod kapslem został zużyty dzięki czemu nasze piwo zostało w naturalny sposób „zakonserwowane”, mimo że jest niepasteryzowane możemy trzymać je w butelce spokojnie do 3 lat, ponoć są tacy co pili starsze i nie czuli różnicy.

W trakcie powstawania gazu, piwo jeszcze się klaruje. Po około 4 tygodniach do nawet 6 miesięcy po butelkowaniu piwo nabiera pełny smak i możemy się delektować naszym wspianiałym napojem.



## 26. CIASTA- CYTRYNOWE PÓŁKSIEŻYCE

Przepis i zdjęcia autorstwa *kasiknocheinmal*

Składniki na ciasto:

- 4 całe jajka;
- 20 dkg margaryny;
- 20 dkg cukru;
- skórka otarta z (dobrze wymytej!) cytryny + sok z połowy cytryny;
- 1,5 szklanki mąki;
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

**Jajka** utrzeć mikserem razem z **margaryną** i **cukrem**- kiedy już będą ładnie utarte i puszyste, dodać **skórkę z cytryny** wraz z **sokiem** oraz **mąkę** i **proszek do pieczenia**. Miksować jeszcze chwilę do dobrego połączenia.

Blaszkę do pieczenia (podane proporcje na blaszkę o wymiarach ok. 19x35 cm) najlepiej wyłożyć papierem do wypieków i na to wylać nasze ciasto. Dobrze by było, żeby końce papieru wystawały trochę z foremki- łatwiej wtedy wyjąć ciasto po upieczeniu. Można też po prostu wysmarować foremkę masłem i wysypać bułką tartą, jeśli ktoś nie ma papieru, a na to wylać ciasto, ale wtedy będzie mu mniej wygodnie wycinać później ciasteczka. Piec około 25-30 min. w temperaturze 180-200 stopni C. (dla piekarnika gazowego, w elektrycznym nie wiem, jak wygląda sprawa pieczenia, trzeba obserwować ;)).

*Polecam wykonać „próbę patyczka”- w ciasto, którego stan gotowości sprawdzamy, wbijamy patyczek do szaszłyków, wykałaczkę lub coś podobnego- jeśli po wyjęciu patyczka, jest on suchy i nie przylepiło się do niego ciasto, to znaczy, że jest upieczone.*



Lukier:

- **sok z cytryny** (u mnie wystarczyła tym razem jedna);

- **cukier puder** (ilość zależy od tego, czy chcemy uzyskać lukier bielszy i słodszy- wtedy należy go dodać więcej, czy zwyczajny- w przepisie teoretycznie wystarcza jedna szklanka cukru).



Składniki wlewamy do naczynia, w którym je miksujemy do dobrego połączenia- lukier powinien być błyszczący o konsystencji, która nam najbardziej pasuje.



*Im dłużej miksujemy, tym bielszy lukier będzie (oczywiście do pewnej granicy ;)). Mniej gęsty z reguły się lepiej rozprowadza, za to jest mniej biały. Lukier można też utrzc ręcznie, ale mikserem jest zdecydowanie szybciej.*

Ciasto, które już wystygło, lukrujemy (najwygodniej pędzelkiem, można też łyżką, tylko trudniej się wtedy równomiernie rozprowadza).



Po zastygnięciu lukru wycinamy za pomocą szklanki (chyba, że ktoś się chce bawić to foremkami) półksiężycy.



Smacznego!



## 27. PIZZOGHETTI

Przepis i zdjęcia autorstwa *par-in-parem-non-habet-imerium*

### **Przepis na klopsiki do spaghetti:**

0,5 kg wieprzowego mięsa mielonego

0,3 kg pieczarek

1 cebula

2 jajka

tarta bułka

majeranek

sól, pieprz

tłuszcz do smażenia

Przełożyć mięso mielone do miski. Dodać dwa całe jajka i wymieszać. Dodać sól, pieprz i majeranek. Następnie dosypać ok dwóch łyżek tartej bułki i wymieszać. Mięso odstawić do lodówki na czas smażenia pieczarek. Pieczarki umyć i potrzeć na tarce o dużych oczkach. Następnie przesypać je na patelnię i smażyć - bez tłuszczu - do czasu odparowania zawartej w nich wody. Posatkować cebulkę i dodać do pieczarek. Dodać oleju i smażyć do czasu uzyskania miękkości. Na sam koniec smażenia posolić pieczarki. Uwaga!!! nie solić na początku gdyż za wcześnie dodana sól powoduje dłuższe smażenie i palenie potraw! Wyjąć mięso z lodówki. Dużą łyżką uformować z mięsa placek. Na wierzch nałożyć farsz (wg uznania) i zakleić kolejną warstwę mięsa. Klopsiki obtoczyć w tartej bułce i kłaść na rozgrzany tłuszcz. Piec do uzyskania złotego koloru.

### **Przepis na pizzę:**

400 g mąki

30 g drożdży

4 łyżki oliwy z oliwek

2/3 szklanki mleka rozcieńczonego z wodą w równych proporcjach

pół łyżeczki soli

szczypta pieprzu

bazylią, oregano, tymianek

Mąkę wsypać do dużej miski, dodać sól i rozdrobnione drożdże. Zrobić wgłębienie, dolać oliwy z oliwek i trochę rozcieńczonego z wodą mleka. Wyrabiać ciasto dodając stopniowo mleko z wodą. Ciasto zagniatą przez około 10 minut.

Następnie odstawić na około godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, a potem rozwałkować na placek grubości 5-6 mm i ponakłuwać je widelcem. Ciasto włożyć do brytfanki (może być niezbyt głębokie naczynie żaroodporne). Na cieście rozprowadzić sos pomidorowy (koncentrat). Do środka załadować ugotowany makaron spaghetti (optymalnie *al dente*). Do tego ułożyć klopsiki. Całość można zalać sosem typu bolognese. Obligatoryjnie jednak powinna zostać oprószona serem żółtym (najlepiej mozzarella). Wstawić na 20 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C.

I coś więcej pozostaje życzyć, jak tylko smacznego?











## 28. OBIAD DLA DWOJGA ZA 10 ZŁ. PASTO I PASTA

Przepis autorstwa *leburaque*

Czas przygotowania: 10 min - nie licząc jeżdżenia za składnikami.

Wygląda, pachnie i smakuje: tak, że nikt nie odróżni czy to u Włocha, czy u Ciebie:).

*Kosztów przypraw nie liczę, każdy jakieś ma w domu, może pożyczyć od sąsiada, iść na szaber na działki. Jak nie masz w domu gazu - rozpal ognisko i gotuj w puszcze po kawie.*

Oczywiście najlepiej żyć w dużym mieście po którym będziemy musieli się trochę najeździć, ale wiercie mi, że warto.

- podstawa dania to **pesto**. W Lidlu słoiczek pesto (i zielone i czerwone) stoi 5zł. Chyba że jest promocja, to wtedy **3,50zł** (!!!). Co do promocji - Lidl je organizuje nieregularnie i z zaskoczenia, ale jest pewne, że promocja pojawiać się będzie co jakiś czas. Wówczas może pomyśleć nad większym zakupem?
- **Oliwki?** W Tesko jest promocja - 1,30zł kosztują 200 (100)g. Drylowane oczywiście. Do wyboru z papryką w środku lub bez.
- **Makaron?** W biedronce - są takie rurki makaronowe za 2 zł. Jak się je al dente robi (taki jeszcze lekko twardawy), to są niezłe. Ale jeszcze lepsze są - jeśli je umiejętnie zagotować. Do wrzątku dolewamy oczywiście najtańszy olej jaki znajdziemy w zasięgu ręki (spożywczy!). Zamiast soli wrzucamy ilość wegetopodbnego proszku równego półtora raza soli którą byśmy wrzucili do makaronu przy gotowaniu. Nie przelewamy po ugotowaniu, podajemy ciepłe, od razu dorzucając resztę składników. Jak we włoskiej restauracji! Inna opcja - Leklerk. Mają tam makarony spaghetti za 1 zł. I za 1,5 zł. Niekończąca się proma na makaron. Gotujemy tak samo i jest naprawdę bueno. Ostrzegam, że obie wersje makaronu są ok, dopóki są ciepłe i nieprzelane bieżącą wodą po ugotowaniu\*.

Czyli - jak trafimy na promę pesto, żremy klawo za 5,80-6,80zł. Jak nie - najgorzej za 8,30zł. Na co przeznaczyć pozostałą kwotę? Ano - **ser żółty**. Bierzemy co popadnie - dla dwojga wystarczy ze 3 plasterki. Przydałaby się też *bazyli* taka żywa i świeża. Znajdziesz u Babci w ogródku. W hipermarketach doniczka kosztuje od 3,50 do 5 zł, więc jest poza naszym zasięgiem;).

A zatem jeszcze raz:

0) przygotuj składniki: kup je, potem w domu pokrój oliwki, zetrzyj ser i porwij bazylię na kawałki

1) gotuj makaron w zalewie z wegety, jak już będzie al dente tylko odcedź i wrzuć na talerze

2) w ciepły makaronejro wtykaj ser, niech się szybko rozpuści

3) szybko wydłub pesto ze słoika i wrzucaj równomiernie w środek talerza pełnego makaronu

4) w to zaś wtykaj szybko z góry bazylię.

4,5) dodaj z przypraw co masz pod ręką, żeby nie było nudy ;)

Posiłek pierwsza liga!

Endżoj lif gerfrend oder bojfrend. Można zjeść też we trójkę, zależy od pojemności brzucha.

*Jak się spodoba - mam jeszcze kilka innych „patentów”.*

\*I jeszcze drobny tips: powiedzmy, że Twoja luba nie jada dużo i zostało Ci składników i makaronu... Wszystko przyjmie Twa pusta lodówka, ale co zrobić z tym tanim makaronem? I na to jest sposób: przed schowaniem dobrze przelej makaron zimną wodą. Potem jak już przyjdzie do kontynuacji konsumpcji zagotuj wodę, znów wrzuć wegetę i wlej oleju spożywczego i gotuj tak krótko, żeby tylko woda zawrzała. Szybko odcedź, nie przelewaj wodą... I makaron jest zjadliwy jeszcze raz. Działa także z prawdziwym makaronem za więcej niż 2 zł.

## 29. NALEŚNIKI Z FARSZEM WARZYWNO-MIĘSNYM

Zdjęcia i przepis autorstwa isomalta

Składniki:

Ciasto naleśnikowe:

- ok. 0,5kg mąki;
- dwie szklanki wody;
- dwie szklanki mleka;
- 5 jajek (osobno białko i żółtko);
- sól.

Farsz:

- jeden cycek kurczaka;
- warzywa mrożone;
- sól, pieprz, ew. coś vegetopodobnego.

Sos czosnkowy:

- dwa ząbki czosnku;
- dwie czubate łyżki majonezu;
- dwie i pół łyżki śmietany;
- sól pieprz, majeranek, oregano, bazylia.

Zacznijmy od sosu czosnkowego. Najlepiej robić go rano lub nawet dzień wcześniej, aby składniki się „przegryzły”. Wyżej napisałam o dwóch ząbkach czosnku, bo z doświadczenia wiem, że taka ilość jest zjadliwa dla ludzi, którzy bziką czosnkowego nie mają. Ja dodaję nawet cztery zęby ;)

Czosnek wyciskamy do miseczki (jeśli ktoś nie ma cudownej praski do czosnku może go zwyczajnie drobno pokroić). Dodajemy przyprawy w myśl zasady, lepiej za mało niż za dużo. Przede wszystkim sól i pieprz. Reszta jeśli ktoś sobie życzy. Radzę tylko uważać z bazylią. Jeśli się przesadzi z jej ilością sos nabiera hmmm... dość specyficznego smaku :) Następnie dodajemy majonez i śmietanę.

Wszystko to mieszamy, by grudek nie było i odstawiamy przykryte do lodówki.



**Hint:** Jeśli do powyższego przepisu dorzucicie ćwierć łyżeczki cukru wyjdzie Wam sos całkiem podobny do sosu pewnej trawiastej sieci pizzerii :)

Pora na naleśniki. Do wysokiego naczynia wsypać dwie szklanki mąki, po dwie szklanki wody i mleka oraz sól. Białka z jajek wrzucić do innej miski, żółtka dołączyć do reszty.

Miksujemy najpierw białko ok. 1,5 minuty (to nie może być sztywna piana).



Następnie miksujemy resztę ciasta dopóki nie będzie w nim grudek. Ciasto powinno być gęstości śmietany. Jeśli będzie za gęste - dolewamy trochę wody. Dlaczego akurat wody? Im więcej mleka, tym ciasto stanie się bardziej kruche po usmażeniu, a przecież później będziemy je zwijać. Jeśli będzie zbyt lejące się - dodajemy trochę mąki. Pamiętając przy tym, aby wraz z mąką dodać trochę soli.

Wlewamy ubite białko do ciasta i mieszamy delikatnie chochlą. Smażymy naleśniki. Przed pierwszym naleśnikiem oleju wlewamy dość sporo i rozprowadzamy go po całej patelni. Przed każdym kolejnym naleśnikiem wystarczy tak na oko pół łyżeczki oleju, który to również rozprowadzamy. Naleśnika przewracamy na drugą stronę dopiero wtedy, gdy góra nie jest już płynna.



I na koniec farsz. Polecam warzywa mrożone z Biedronki (nie, to nie jest reklama). Kosztują ok. 4zł i spośród wszystkich tanich mieszanek warzywnych są najlepsze.





Pierś z kurczaka kroimy na drobne kawałeczki, wrzucamy na patelnię, dodajemy sól i pieprz.



Podczas smażenia z kurczaka wydobędzie się woda, dlatego trzymamy go na ogniu dopóki ona nie odparuje.

Mieszanka warzywna posiada ziemniaki, które należy wybrać, gdyż nie pasują do farszu. Wydobyta porcja starcza jak dla mnie na kolejny obiad ;) Resztę warzyw wrzucamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy aż zmiękną i wyśpiewają całą prawdę. Następnie całą prawdę, to znaczy ten wywar utylizujemy, a warzywa wstawiamy znów na ogień. Przyprawiamy solą pieprzem i/lub vegetopodobnym czymś. Wrzucamy kurczaka i wszystko to ugniatamy łyżką. Gotujemy, aż będzie to wyglądało podobnie do tego:



Na naleśnika nakładamy 1,5 łyżki farszu i zawijamy.



Wszystko to polewamy sosem czosnkowym. Smacznego!



Z tych składników wyszło mi 9 naleśników, z czego 5 było z farszem.

## 30. CIASTO MARCHEWKOWE

Przepis autorstwa *pontonus*

Potrzebne urządzenia

mikser

tarka z drobnymi oczkami

dwie misy, w tym jedna dość duża

papier do pieczenia, ostatecznie można go zastąpić margaryną

blacha do ciasta (sam używam okrągłej, „tortowej”)

wykałaczką lub (lepiej) drewniany patyczek do szaszłyków

Składniki

4 średnie jaja (3 duże)

niecałe dwie szklanki cukru

1 szklanka oleju

około 2,5 szklanki mąki

3-4 duże marchewki (duże, nie spotykane czasem olbrzymy mutanty), po drobnym poszatkowaniu powinno być 2,5 - 3 szklanek „wiórków” marchewkowych

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżeczki cynamonu

1 łyżeczka imbiru

1 łyżeczka zmielonej gałki muszkatałowej

Zamiast trzech ostatnich składników można użyć gotowej mieszanki przyprawowej do pierniczków. Trzeba tylko w tym przypadku uważać wcześniej z cukrem, bo ciasto może wyjść za słodkie. Ogólnie ilości trzech ostatnich składników są orientacyjne, i w zależności od naszego smaku możemy z nimi pokombinować.

## Wykonanie

Używając tarki lub jakiegoś zmyślnego urządzenia rozdrabniamy marchewki. Są różne szkoły, od „nie tak małych” paseczków, po niemalże marchewkowy puch (do tego ostatniego potrzebujemy czegoś bardziej zaawansowanego technologicznie niż tarka). Osobiście lubię coś pomiędzy, wybór jest wasz. Marchewki odstawiamy do mniejszej miski i bierzemy się za ciasto.

W dużej misce za pomocą miksera robimy kogel mogel - całe jajka ucieramy łopatkami dodając stopniowo cukier.

Po uzyskaniu gładkiej masy możemy zmniejszyć obroty miksera i POWOLI dolewamy olej, uważając by połączył się on ładnie ze słodką masą jajeczną.

Miksując dalej powoli dosypujemy mąkę, tu trzeba wyczucia, masa musi być „w sam raz”, ani za rzadka, ani nie za gęsta.

Dosypujemy cynamon, imbir, gałkę i proszek do pieczenia. Teraz możemy już miksować na małych obrotach, byle wszystko dobrze się „rozeszło”.

Do masy dorzucamy marchewkę, dobrze mieszamy całość.

Próbujemy ciasto, sprawdzamy czy nie warto dodać jeszcze odrobiny którejś z przypraw.

Blachę wykładamy papierem (w przypadku blachy okrągłej przydadzą się nożyczki) lub smarujemy obwicie margaryną, zalewamy blachę ciastem.

Blachę wkładamy do rozgrzanego piekarnika, 180 stopni C., około 35 - 45 minut, zależnie od piekarnika. Po 30 minutach (ale nie wcześniej!) możemy sprawdzić ciasto metodą „na patyczek” - wbijamy patyczek/wykałaczkę w ciasto i sprawdzimy czy jest sucha - oczywiście nie jak pieprz, bo nawet upieczone ciasto jest samo w sobie trochę wilgotne, chodzi o sprawdzenie, czy kawałki płynnego ciasta nie przykleiły się do patyczka.

## Wykończenie

Ciasto gotowe, można podawać je w zasadzie solo, ale warto poświęcić mu jeszcze chwilę - kroimy ciasto na dwie części (wertykalnie ;) i przekładamy je np. masą budyniową lub kremem do karpatek. Na wierzch dajemy niewielką warstwę kremu i dekorujemy ulubionymi owocami, lub oprószamy wiórkami czekoladowymi lub kokosowymi.

## 31. ROGALIKI

Przepis i zdjęcia autorstwa *kasiknocheinmal*

Składniki:



- 0,5 kg mąki;

-250 g margaryny;

-**50 g drożdzy** (2 pacuszki suchych);

-1 łyżeczka proszku do pieczenia;

-0,5 szklanki mleka lub śmietany (u mnie śmietana 18%);

-1 jajko;

-**1 łyżeczka cukru** (jeśli rogaliki robimy w wersji na słono to bez cukru, zamiast tego trochę soli)

Nadzienie:

- „**COS**” (w wersji słodkiej dobrze spisuje się pokrojona na kawałki czekolada, jabłka, miękkie owoce, wiśnie z konfitury czy dżem, w wersji pikantnej np. farsz z pieczarek, mięsa z przyprawami)

Sposób przygotowania:

Wszystkie suche składniki wysypujemy na stolnicę, na to wrzucamy pokrojoną w cząstki margarynę. Pośrodku tworzymy wgłębienie, do którego wbijamy jajko i wlewamy śmietanę.



Nożem wstępnie zarabiamy ciasto- tak jakbyśmy chcieli posiekać je na kawałki, podgarniając na środek to, co się rozsypie.



Po uzyskaniu stanu mniej więcej takiego:



przystępujemy do wsadzenia w ciasto łapek i zagniatamy je do wyrobienia.



Wyrobione ciasto wygląda w ten sposób (nie męczymy go za długo, bo się zrobi niefajne):







Odrywamy kawałek ciasta, robimy z niego małą kulkę, którą rozgniatamy i rozwałkowujemy cienko na kształt jak najbardziej zbliżony do koła (żeby ciasto się nie przyklejało dobrze podsypać podłoże do wałkowania mąką, można też jej małą ilość nasypać na wierzch kulki):





Dzielimy kółko na 8 trójkątnych części nożem, umieszczamy na podstawie trójkąta to coś, co ma stanowić nadzienie i zawijamy w rogaliki. W wypadku nadzienia dżemowego radzę dobrze zawijać, ponieważ ma skłonności do wypływania- przy jabłkach z kolei na dobrą sprawę można się w ogóle nie przejmować rogami i nie nadawać im formy rogalików tylko zostawić takie zawinięte ruloniki.

*Jeśli wierzchołek trójkąta stawia opór i nie chce się przykleić należy go lekko zmoczyć wodą.*







Błazki do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia, układamy rogaliki i wsadzamy do piekarnika na 180-200 stopni. Pieczemy aż do uzyskania przez rogaliki złotego koloru (w piekarniku gazowym około 20-25 min., ale radzę obserwować).



Z takiej porcji wychodzi około 56 rogalików.

Smacznego!



## 32. ŁOSOŚ A'LA WELLINGTON

Przepis i zdjęcia autorstwa *Frollo*

Słowem wyjaśnienia – jest to moja wariacja na temat polędwicy wołowej a'la Wellington. Polecam gorąco:)

Składniki:

Ciasto:

- a. 12g świeżych drożdży
- b. Dwie łyżki cukru
- c. Szklanka mleka o temperaturze pokojowej
- d. 450 g mąki pszennej
- e. 3 żółtka
- f. 1 łyżeczka soli
- g. ½ kostki miękkiego masła

Nadzienie:

- a. Cztery kawałki łososa z filetu, każdy o wadze około 150 g, bez skóry
- b. 250 g świeżego lub mrożonego w liściach szpinaku
- c. Sześć dużych pieczarek
- d. Pół cytryny
- e. łyżka bądź dwie oleju
- f. łyżka masła
- g. Dwa-trzy ząbki czosnku
- h. Cztery łyżki słodkiej śmietany 18%
- i. Sól i pieprz

## Sos serowy

- a. 100g sera typu parmezan (ja użyłem mojego ulubionego Old Amsterdam – polecam!)
- b. 100 ml słodkiej śmietany 18% + łyżka tejże
- c. 50 ml wody lub bulionu warzywnego

Przygotować ciasto. Drożdże rozcieramy z cukrem i mlekiem, dodajemy mąkę, sól u żółtka. Wyrabiamy przez około 10 minut, aż składniki dobrze się połączą. Dodajemy miękkie masło i dokładnie wyrabiamy przez kolejne 5-8 minut. Ciasto powinno być miękkie i gładkie oraz łatwo odstawać od ręki.







Przykrywamy ściereczką i na pół godziny odstawiamy w ciepły miejsce by wrosło. Po tym czasie ciasto raz jeszcze, krótko zagniatamy ciasto i wstawiamy na minimum pół godziny do lodówki (najlepiej godzina).

W tym czasie (rośnięcia i chłodzenia ciasta) przygotowujemy nadzienie.

Szpinak podsmażamy na maśle przez chwilę z dodatkiem przeduszonego ząbka czosnku. Dodajemy śmietanę, sól i pieprz do smaku, poczym dusimy go przez około 10 minut, aby był miękki. Następnie dodajmy pozostały przeduszony czosnek i gotujemy kolejne 3-5 minut bez przykrycia, tak aby płyn mógł odparować.

Pieczarki kroimy w grubsze plasterki, podduszamy je na oleju ze szczyptą soli. Nie trzeba ich rumienić.

Zdjąć z ognia i ostudzić pieczarki i szpinak.

Łososia oczyścić z ości, jeżeli posiada skórę, zdjąć ją. Oprószyć solą i skropić sokiem z połowy cytryny, pozwolić mu macerować się przez przynajmniej 20 minut.

Kiedy ciasto jest gotowe zagnieść je lekko raz jeszcze, podzielić na cztery. Porcję ciasta uformować w kulkę i rozwałkować na stolnicy bądź pergaminie na grubość około 3-4 mm, starając się nadać mu kształt prostokąta. W trakcie wałkowania oprószać mąką, aby ciasto nie przywierało. Pozostawiając około 3 cm marginesów z trzech stron nałożyć porcję (garstkę) zimnego szpinaku, który wpierw odcisnąć. Na szpinak kładziemy łososia, na niego zaś pieczarki.



Zawijamy tak, aby pieczarki były u góry, zlepimy ciasto na łączeniu. Nadmiar ciasta jeżeli taki jest, odcinamy. Naciąć należy wierzch rolad, aby para miała ujście. Smarujemy rozkłóconym żółtkiem.

Cały cyk powtarzamy.

Piec w piekarniku w temperaturze 170 stopni Celsjusza przez minimum 30 minut ewentualnie dłużej jeżeli ciasto nie zarumieniło się.



Pod koniec pieczenia przygotować sos.

Zagotować śmietankę. Dodać wodę i starty ser. Gotować delikatnie aż ser się rozpuści, następnie wyłączyć i dodać żółtko rozmieszane z łyżką śmietany. Wlewać je cienką stróżką intensywnie mieszając. W razie potrzeby taki sos można podgrzewać jednakże absolutnie nie można go zagotować, gdyż się zwarzy.

Gotowego łososia a'la Wellington podawać zaraz po upieczeniu z sosem i ewentualnie z jarzynką.



### 33. ZUPA KREM Z KALAREPKI

Przepis i zdjęcia autorstwa *Frollo*

Zupa-krem z kalarepki

Jest to klasyczny przepis na prostą a zarazem wykwintną zupę.

Składniki na dwie porcje:

- a. Młoda kalarepka dużych rozmiarów lub dwie małe.
- b. Jedna średnia marchewka
- c. Jedna niewielka cebula
- d. Udko z kurczaka lub trzy skrzydełka
- e. Pół kostki rosółowej
- f. Łyżka masła
- g. Około trzech łyżek słodkiej śmietany 18%
- h. Sól, pieprz, olej

Marchewkę i kalarepkę kroimy w drobną kostkę.



Następnie należy je poddusić na maśle przez około 5-10 minut aż puszczą soki. Uważać, aby warzywa nie przyrumieniły się. W tym samym czasie obsmażamy kurczaka na mocno rozgrzanym oleju. Kurczak musi się tylko zarumienić, w środku zaś ma pozostać surowy. Zabieg ten pozwala wydobyć bardzo przyjemny aromat którym przejdzie zupa. Tę samą metodę polecam przy robieniu rosółu. Zaznaczyć chcę, że jest to „staropolski” (tj. z początku XX w.) sposób na przygotowanie aromatycznego rosółu – dawniej mięso na bulion zazwyczaj było obsmażane.



Przełożyć warzywa i mięso do garnka, dodać pokrojoną cebulę (piórka, gruba kostka, etc.) i pół kostki rosółowej poczym zalać wszystko (istotne!) gorącą wodą tak, aby wszystko było przykryte płynem. Zagotować i zmniejszyć ogień. Zupa musi gotować się na małym ogniu przez 40 – 60 minut. Dajmy jej czas, aby smaki mogły przejść. Pamiętajcie, aby uważać na ilość płynu i w razie potrzeby go uzupełniać.

Po tym czasie zupa jest niemal gotowa. Należy wyjąć mięso i zmiksować dokładnie resztę. Doprawić solą, śmietaną oraz solidną porcją grubomielonego pieprzu. Podawać z groszkiem ptysiowym lub z grzankami.

## 34. MARCHEWKA Z CZOSNKIEM

Przepis i zdjęcia autorstwa *Frollo*

### 2. Marchewka z czosnkiem

Składniki:

- a. Cztery marchewki
- b. Łyżka masła i łyżka oliwy
- c. Garść drobnych rodzynek
- d. Trzy ząbki czosnku
- e. Mała cebula
- f. Sól, pieprz – do smaku
- g. Ewentualnie łyżka przecieru pomidorowego

Obraną marchewkę strugać przy pomocy obieraczki do warzyw w długie pasemka. Cebulę pokroić w piórka.



Stopić masło z oliwą na patelni dodając rozgnieciony dłonią ząbek czosnku. Po krótkiej chwili (czosnek nie może złapać koloru, wystarczy dosłownie dziesięć- piętnaście sekund.) dołożyć marchew i cebulę. Podsmażyć przez minutę poczym dolać szklankę wody. Wrzucić rodzynki. (Ewentualnie dodać przecier) Dusić pod przykryciem, często mieszając i uzupełniając płyn (musi cały czas być obecny, ale warzywa nie mogą w nim pływać!) przez około 30 minut. Na pięć minut przed końcem dodać resztę czosnku pokrojonego w plasterki lub rozgniecionego. Posolić i popieprzyć do smaku. Marchewka musi być miękka, jeżeli nie, trzeba dać jej więcej czasu by doszła. Jeżeli pod koniec zachował się płyn należy go odparować. Podawać na ciepło lub zimno w szczególności do mięs.

## 35. OGÓRKI W ZALEWIE MUSZTAROWEJ

Przepis autorstwa *pontonus*

Składniki

ogórki gruntowe

litr wody

1 szklanka cukru

6 łyżek „zwykłej” musztardy

3 łyżki soli

2 łyżki kurkumy, dla wzmocnienia koloru

łyżeczka zmielonej gałki muszkatołowej

3-4 liście laurowe

Po jednym opakowaniu:

ziela angielskiego

gorczycy

pieprzu w ziarenkach

Przygotowanie:

wszystkie oprócz ogórków składniki zagotować w wodzie

ogórki dokładnie umyć, obrać, podzielić wzdłuż „na cztery”

ogórki umieścić (nie za gęsto) w przygotowanych słoikach

zalać ogórki zalewą

słoiki mocno zakręcić (byle nie za mocno, bo przekręcisz gwint)

pasteryzować słoiki przez około 10 minut - wsadzić je do gara z wodą na dnio (tak do ¼ wysokości słoika), zagotować i trzymać na niewielkim ogniu przez 10 minut

Ogórki dla nabrania odpowiedniego smaku powinny przez co najmniej kilka dni popracować w zalewie i w spokoju.



## 36. OTRĘBIACZKI

Przepis i zdjęcia autorstwa *kasiknocheinmal*



Składniki (na 12 muffinów):

### **suche:**

-1,5 szklanki otrąb (pszennych);

-1 szklanka mąki;

-0,3 szklanki cukru (60 g);

-2 łyżeczki proszku do pieczenia;

-0,5 łyżeczki soli;

**-0,5 szklanki rodzynek**(wydaje mi się, że dobra powinna być też suszona żurawina, ale nie testowałam jej jeszcze w połączeniu z otrębami lub pokrojone suszone śliwki-dodatkowy pakiet błonnikowy);

***mokre:***

-1 szklanka słodkiego lub kwaśnego mleka (*u mnie słodkie 3,2%*);

-0,3 szklanki oleju roślinnego;

-2 jajka;

-opcjonalnie 0,5 łyżeczki ekstraktu waniliowego(*ja nie używam*)

Sposób przygotowania:

Powrzucać do osobnego naczynia suche składniki, a do osobnego mokre.



Składniki suche dokładnie wymieszać ze sobą, to samo zrobić z mokrymi.



Wymieszane składniki suche wsypać do dokładnie wymieszanych mokrych, po czym wymieszać je razem. Co istotne: niezbyt dokładnie- mają się połączyć, ale powinny zostać grudki. Stąd najlepiej nie miksować, tylko mieszać najwyczajniej w świecie: łyżką. (uwaga: będzie brzydko wyglądało wymieszane, proszę się nie bać zdjęć, to naprawdę te składniki :P otręby tak mają po wymieszaniu z czymś mokrym)



Foremkę na muffiny wyłożyć papierowymi papilotkami (u mnie właśnie się skończyły, więc trzeba było tradycyjnie wysmarować foremkę masłem i zależnie od preferencji wysypać lub nie bułką tartą). Jeśli ktoś takiej foremki nie posiada, to większe foremki na babeczki też powinny dać radę- będą tylko mniej wygodne do smarowania.



Wlewać ciasto do foremek i piec około 20-30 min. (do suchego patyczka) w temperaturze 175-200 stopni C. Czas podany orientacyjnie dla piekarnika gazowego.



Smacznego!





## 37. CHŁODNIK LITEWSKI W STYLU FUSION

Przepis i zdjęcia autorstwa *Frollo*

### **Składniki:**

#### **Na chłodnik:**

Pęczek botwinki

Pęczek kopru i szczypioru

Pięć ogórków małosolnych

Jeden ogórek kiszony

Mała główka czosnku

Dwie-trzy małe marchewki

Mały por

Mała cebula

Pęczek rzodkiewki

Litr zsiadłego mleka

Jogurt typu bałkańskiego 200g

Kwaśna śmietana 18% 200 g

200 ml soku z buraków (lub z buraków i jabłek)

Pół litra kefiru

Dwie łyżki oliwy

Żelatyna

Sól i pieprz



### Dodatki:

Pięć jajek

Dwie łyżki pasty rybnej (kawiorowej) lub łyżka majonezu

Trzy łyżki kwaśnej śmietany 18%

200g krewetek

Spód biszkoptowy bez cukru (można zastosować gotowy, jednakże ostrzegam, że będzie słodkawy)

Mała cukinia

Trochę kiełków

Sól i pieprz



### Przygotowanie:

Ugotować jajka na twardo, ostudzić i obrać. Oddzielić białka od żółtek. Żółtka utrzeć na gładką masę z pastą kawiorową bądź majonezem, dodać łyżkę drobnosiekane go kopru, doprawić pieprzem (w przypadku majonezu również solą). Białka posiekać drobno, wymieszać z trzema łyżkami kwaśnej śmietany 18% doprawić solą i pieprzem. Rozpuścić w niewielkiej ilości wody łyżeczkę żelatyny. Dodać do białek.



Przygotować małą tortownicę. Przy jej pomocy wyciąć biszkopt na dopasowanie.





Ewentualnie przekroić go na pół jeśli jest zbyt gruby. Położyć na dnie tortownicy. Na środek biszkoptu nałożyć pastę z żółtek. Uformować w okrąg na środku biszkoptu, tak aby był on dwakroć mniejszy od całej powierzchni biszkoptu. Delikatnie wylać białka na resztę biszkoptu (wkoło pasty).



Wstawić do lodówki na minimum pół godziny.

Przygotować chłodnik. Posiekać drobno cebulkę. Por i marchewkę pokroić w drobne plasterki. Oczyszczyć buraczki z botwinki, zetrzeć je na drobnej tarce. Łodygi pokroić drobno, liści poszatkować.



Rozgrzać oliwę. Zeszklić cebulkę z marchewką, porem i szczyptą soli. Dodać potarte buraczki. Dusić przez minutę. Dodać pokroje todygi. Dusić przez kolejne półtorej minuty. Dodać liście i dusić przez minutę. Zachowanie tej kolejności jest niezmiernie istotne aby wszystkie warzywa zmiękły odpowiednio, a liście nie straciły koloru i nie rozpadły się. Zalać wszystko wodą (około pół litra lub więcej, tak aby warzywa były nią przykryte). Zagotować. Po zagotowaniu odcedzić, pozostawiając około 150 ml płynu. Do schłodzonej botwinki dodać posiekany drobno koperek, szczypior, rzodkiewkę, potarte na grubej tarce ogórki, przeduszony czosnek, kefir, zsiadłe mleko, pozostałą śmietanę 18%, jogurt bałkański poczym wymieszać.



Dodać soku z buraków do koloru. Doprawić solą i pieprzem. Odmierzyć półtora litra chłodniku. Rozpuścić odpowiednią ilość żelatyny (z proporcji na paczce) w niewielkiej ilości gorącej wody (około 100ml), wlać do chłodniku. Krewetki ułożyć na warstwie jajecznej,



delikatnie zalać chłodnikiem. Odstawić do lodówki do stężenia. Przed podaniem przybrać. Przybranie można wykonać z cukinii. Przy pomocy skrobaczki do warzyw zdjąć jeden pasek skórki po długości warzywa. Następnie ścinać paski, tak aby każdy miał odrobinę skórki z boku. Wrzucić paski na gotującą się, osoloną i osłodzoną szczyptą cukru wodę. Gotować około 2 minuty poczym odcedzić i przelać zimną wodą, lub wrzucić do miski z wodą i lodem. Tak przygotowanymi paskami dekorować chłodnik. Ewentualnie użyć też kiełków czy krewetek. Podawać jako przystawkę, która może zastąpić zupę.

Wariacja:

Danie można przygotować w małych foremkach jako indywidualne porcje. Biszkopt można wtedy zastąpić chlebem tostowym.







## 38. MAKARON TAGIATELLE

Przepis autorstwa *ex3v*

Składniki:

1. Makaron tagiatelle (czyli popularne „wstążki”) - może być zarówno ten z tacek, jak i Lubella pełnoziarnista z paczki (właśnie próbuję jej pierwszy raz w życiu i muszę powiedzieć, że bdb+)
2. 1x większa limonka
3. 1x średnia cebula
4. ½ x główka (nie ząbek, główka) czosnku
5. ½ małej czerwonej papryki
6. 5-8 skórek pomidorów suszonych (tych ze słoika)
7. 20-30 dag szynki z czerwonego mięsa w plastrach (może być np polędwica sopocka)
8. kostka bulionu (najlepiej z ziołami i oliwą z oliwek knorr, ale może być też drobiowy)
9. papryka słodka, ostra, wybrane przez siebie zioła
10. 2 łyżki stołowe masła, 2-3 łyżki oliwy + jeszcze 3 łyżki oliwy opcjonalnie do gotowania

1. Wstawiamy wodę na makaron - wodę z łyżką stołową soli i kostką bulionu oraz opcjonalnie 3 łyżkami oliwy doprowadzamy do wrzenia. Jak się zagotuje, wrzucamy makaron i gotujemy aż będzie Al dente. Po ugotowaniu i zahartowaniu (hartować min. 10 sekund) nigdzie nie przekładamy tylko odstawiamy na bok.

2. Czekając na ugotowanie makaronu kroimy w bardzo cienkie (1-3mm) paseczki szynkę, pomidory i paprykę (jeżeli macie duże plastry szynki to przekrajamy później paseczki na pół, żeby nie były za długie). W bardzo małą kostkę kroimy cebulę oraz czosnek (ja polecam technikę krojenia na początku wygodnie w większą kostkę, a później przez minutę-dwie szatkowania większym nożem - większy, bo wg mnie wygodniej). Limonkę dokładnie myjemy i na najmniejszych oczkach tarki ścieramy z niej skórkę, po czym przekrajamy liminkę na pół.

3. Na patelni rozpuszczamy masło i 3 łyżki oliwy, czekamy chwilę aż wszystko się w miarę nagrzej. Na pierwszy ogień idzie czosnek oraz cebula - jak już wszystko się ZACZNIE szklić, wrzucamy łyżeczkę płaską ostrej papryki i łyżkę płaską słodkiej papryki, mieszamy. Dorzucamy szynkę i smażymy często mieszając przez 3 minuty. Po tym czasie dorzucamy paprykę, pomidory i smażymy przez 2-3 minuty. Na koniec dorzucamy startą skórkę z limonki i wyciskamy jedną z jej połówkę, smażymy przez kolejne 2-3 minuty. Ważne - jeżeli podczas smażenia robi się „za sucho”, dolewamy odrobinę oliwy, ale nie tak żeby wszystko pływało. Na koniec dodajemy swoje ulubione zioła, dodatkowo można dodać jeszcze troszkę pieprzu. O sól raczej nie trzeba się martwić, ale jeżeli ktoś lubi bardzo słone jedzenie, to może spróbować tego, co do tej pory nagotował i jeszcze dosolić (pamiętając, że makaron od bulionu też będzie troszkę bardziej słony).

4. Jeżeli mamy dużą patelnię (taką, która pomieści cały makaron i obecną zawartość patelni), przechodzimy do punktu 5. Jeżeli takiej patelni nie mamy, zrzucamy zawartość patelni do miseczki, dzielimy na pół, makaron także na pół i wykonujemy punkt 5. dwa razy dla każdej połowy makaronu i warzyw.

5. Na patelnię wrzucamy makaron, jeżeli mu za sucho to dolewamy łyżkę oliwy i mieszamy. Makaron powinien się tylko delikatnie przysmażyć (to nie jest jajecznicą z makaronem!) i być dobrze wymieszany z warzywami. Najlepiej podsmażać 1-2 minuty na mocnym gazie energicznie mieszając.

6. Po podsmażeniu wrzucamy wszystko na talerze i od razu podajemy. Można udekorować listkiem bazylii, ósemką z limonki lub kilkoma listkami świeżej pietruszki.

Smacznego!

Ps.: Koszt posiłku dla 4 osób, zakładając że mamy w domu masło i oliwę, wynosi około 30zł (poniżej 10 zł / osoba)

## 39. BANANOWE CIASTO Z OWOCAMI

Przepis i zdjęcia autorstwa *galaxie500*

potrzeba nam:

4 jajka

1 szklanka cukru

1 szklanka mąki pszennej

0,5 szklanki mąki ziemniaczanej (lub skrobi ziemniaczanej, to jedno i to samo)

kostka margaryny lub masła

łyżeczka proszku do pieczenia

bułka tarta do wysypania formy

cukier puder, dla wyglądu

owoce - łącznie około 0,5 kilograma



Po pierwsze, ustawiamy w piekarniku temperaturę 180 stopni, niech się nagrzewa.

Do michy wbijamy jajka i wsypujemy cukier:



Bierzemy mikser i zgrabnie to razem ubijamy:



Ja mam mikser z podstawą i michą w komplecie, więc nie muszę nad nim stać i pilnować, buczy sobie samo.

W międzyczasie do garnuszka wkładamy masło lub margarynę, stawiamy na palniku i grzejemy na małym ogniu aż się rozpuści i będzie wyglądać tak:



Do ubitych już jajców - a są ubite gdy podwoiły objętość, są żółciutkie i puchate - wsypujemy powoli i po trochu wszystkie suche składniki - proszek do pieczenia i obie mąki:



Niech mikser sobie miksuje, a my tymczasem przygotujmy owoce. Do mojego ciasta dodałam jagody, wiśnie i nektarynki. Trzeba je umyć i pokroić.



Wiśnie trzeba też wydrylować

Dryluje się najwygodniej za pomocą małego nożyka - wkładamy czubek ostrza w miejsce po ogonku wiśni, podważamy pestkę i wyciągamy ją.

Wróćmy do ciasta. Czas dodać przedostatni składnik. Do mieszaniny wlewamy stopiony tłuszcz:



A gdy już się połączy, całość wylewamy do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą formy:





Na to kładziemy owoce:



Oczywiście zatopią się, taka uroda tego ciasta. Jeżeli jednak bardzo nam zależy by były na powierzchni a nie w okolicach dna, to wstawmy ciasto najpierw na chwilę do pieca, a dopiero potem wrzucamy owoce. Ale szczerze mówiąc, nie warto :P

I wstawiamy do piekarnika. Czas pieczenia to zagadka, każdy piekarnik piecze inaczej, mojemu zajęło to około pół godziny. Niestety trzeba sprawdzać, i czekać aż ciasto zacznie wyglądać tak:



bo wtedy na bank jest gotowe :)

Musimy już tylko posypać je cukrem pudrem (za pomocą takiego małego siteczka), pokroić, zawołać dziewczynę i z dumą wręczyć jej kawałek:



## 40. CUKINIE W CZOSNKOWEJ MARYNACIE

Przepis i zdjęcia autorstwa *truskawkens*

Składniki i ilości których ja użyłam:

- 3 duże działkowe cukinie (można użyć kabaczka, dyni..)
- około szklanki oleju (najlepiej pół szkl. oleju i pół oliwy z oliwek)
- jedna duża główka świeżego czosnku (jak ktoś lubi czosnek to radzę dać więcej nawet)
- pietruszka, tymianek, bazylija, oregano, wszelkie zioła ;) nawet odrobina curry- ilości wedle upodobań
- sól morską (można użyć zwykłej też) -około 3 łyżeczek, ale można więcej
- troszkę vegety (niekoniecznie)
- kilka ziaren pieprzu (jak ktoś nie ma to mielony)

nóż, deska do krojenia, łyżka stołowa, blender i jakieś wysokie naczynko

Przygotowanie:

Marynatę dobrze jest przygotować jako pierwszą aby trochę się „przegryzła”.

1. Olej wlewamy do wysokiego naczynia (najlepiej takiego od blendera) i dodajemy czosnek i wszystkie przyprawy/zioła.
2. Bardzo dokładnie miksujemy, aby powstała jednolita substancja.



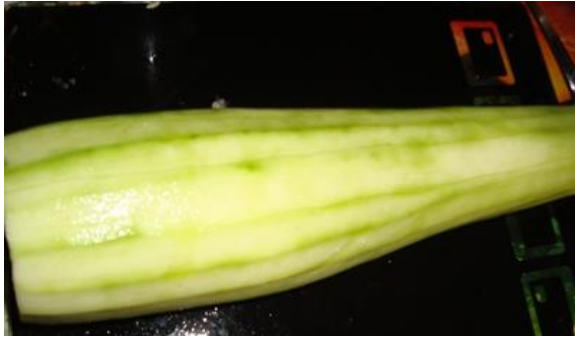
3. Teraz dokładnie myjemy cukinie. Jeśli ktoś chce może je obrać jak ja, ale można też zostawić skórkę (wtedy polecam nakłuć je widelcem).



4. Kroimy na pół i wydtubujemy miąższ łyżką stołową.



5. Cukinie kroimy zależnie od wielkości (np. na 3 części).



6. Układamy je np. w brytfannie i polewamy marynatą tak aby każda była dobrze wysmarowana :)

Możemy przemieszać je trochę ręką, jeśli jest ich tak dużo jak ja miałam.





7. Teraz czas na grillowanie! :) Cukinie układamy na ruszcie i grillujemy około 7 min z każdej strony. Czas grillowania zależy od wielkości cukinii i od tego czy ma skórkę. Najlepiej grillować je do czasu aż będą mocno zarumienione i lekko przypieczone, miękkie, nawet trochę rozpadające się

## 41. DROŻDZOWE BUŁECZKI Z OWOCAMI

Przepis i zdjęcia autorstwa *kaskinocheinmal*

Składniki:



*ciasto*(wszystkie w temperaturze pokojowej, można wyciągnąć z lodówki kilka godzin przed pieczeniem)

- 50 g drożdży (u mnie suche, przy zwykłych trzeba najpierw zrobić rozczyn);
- 0,5 szklanki cukru;
- 1 szklanka mleka;
- 4,5 szklanki mąki;
- 3 jajka;
- 0,5 kostki masła (lub margaryny) ;
- szczypta soli



### nadzienie

- miękkie owoce sezonowe;
- cukier;
- mąka ziemniaczana;

**Jajka** ubijamy z **cukrem** na puszystą masę.



W tym czasie roztopiamy **masło** i lekko podgrzewamy **mleko** (ma być letnie). Po roztopieniu masło odstawiamy do ostygnięcia- ostatecznie także powinno być letnie.



Do miski wsypujemy połowę **mąki** oraz **drożdże**.



Po rozmieszaniu dodajemy ubite z cukrem jajka i... mieszamy dalej.



W momencie uzyskania mniej więcej takiej konsystencji:



dodajemy **mleko** i mieszamy aż do połączenia. Dosypujemy trochę z pozostałej nam mąki i w momencie, gdy całość osiąga gęstość podobną do gęstej śmietany:



wlewamy roztopione **masło**, cały czas mieszając.



Mieszymy baaaaardzo dokładnie do całkowitego wchłonięcia masła przez ciasto. Teraz możemy dodać resztę mąki i wyrabiać ciasto- drewnianą łyżką dla estetów, dla całej reszty polecam po prostu wsadzić w nie ręce i wyrabiać. Wyrabianie polega na delikatnym zagniataniu ciasta, przy czym ważne jest, żeby wpuszczać do niego jak najwięcej powietrza- stąd dobre jest odrywanie go lekko od dna. Wyjdzie w praktyce najlepiej ;) W razie potrzeby dosypujemy jeszcze trochę mąki.

Ciasto ostatecznie powinno wyglądać mniej więcej tak:



i nie kleić się do ręki ani miski.

Odstawiamy ciasto do wyrośnięcia w **ciepłe i przytulne miejsce**, z dala od przeciągów i zimna (drożdże lubią ciepło i spokój), przykrywamy ściereczką. W teorii może rosnąć i godzinę, w praktyce u mnie wychodzi z miski po 20-kilku minutach.



W tym czasie przygotowujemy nadzienie:

**Owoce** wraz z **cukrem** wsypujemy do garnka (na 2 szklanki owoców około 1-

2 łyżek cukru, zależy od słodkości owoców) i gotujemy je aż do rozprężenia. Wtedy dodajemy 1-2 łyżeczki **mąki ziemniaczanej** (ilość mąki podana na powyższą ilość owoców i cukru- służy ona zagęszczeniu nadzienia, żeby nie chciało wypływać z bułeczek). Mąkę można wcześniej (nie ma wtedy ryzyka powstania grudek) rozpuścić w odrobinie zimnej wody. Mieszymy jeszcze chwilę aż do pożądanej, w miarę gęstej konsystencji.



Gdy ciasto już ładnie wyrośnie, lekko je wyrabiamy i odrywamy po kawałku, po czym rozwałkujemy je.



Kroimy na kwadraty, kładziemy na nie nadzienie i składamy po przekątnej. **Dokładnie** zaklejamy brzegi. Zostawiamy na chwilę do podrośnięcia.





Teraz pozostaje tylko wsadzić trójkątki do piekarnika. Jeśli chcemy, żeby miały ładną, błyszczącą skórkę po upieczeniu, należy je tuż przed włożeniem posmarować rozmieszanym jajkiem, w przeciwnym razie będą matowe.





Pieczemy 15-20 min. (aż będą miały złocistobrązową skórę) w piekarniku nagrzanym do 175 stopni.

**SMACZNEGO!**





P.S. Tak wygląda bułeczka, do której się wpakowało, w swej zachłanności, zbyt dużo nadzienia (tak samo wygląda taka, której niedokładnie zaklei się brzegi ;))



## 42. MLECZNA PIANKA W POLEWIE CZEKOLADOWEJ

Przepis i zdjęcia autorstwa *MalaSłodkaRozowaPluszowaKuleczka*

2 galaretki

- Mleko zagęszczone, niesłodzone/słodzone.
- Kakao

Z urządzeń i pojemników:

- Mikser
- pojemniki na galaretki
- dość spory garnek do zmiksowania mleka i galaretek oraz innych dodatków (kakao)
- tortownica, taka okrągła. Ale właściwie to można zrobić w czym się chce.

-----

To wszystko :). Krótkie omówienie - Galaretki w zasadzie byle jakie, jeśli chodzi o smak, ale polecam nie wydziwiać i brać te popularniejsze - cytrynowe, wiśniowe, pomarańczowe. Ważne - z jednej firmy - chcemy unikać by różne kolory naszego ptasiego mlecza miały różną konsystencję.

Mleko - To najdroższy składnik naszego ptasiego mlecza. 530g puszka która widzicie na fotografii kosztuje około 6 zł.

Uprowadzając pytanie - tak musi być takie, nie może być zwykłe. Może być słodzone/niesłodzone (wersja light). A, generalnie te skondensowane mleka, można też dostać w kartonach, takich małych. Ważne żeby było ok. 500ml.

Kakao - praktycznie każdy ma w domu, więc nie trzeba kupować. Można zrobić też bez kakao, ale będzie jeden smak. W naszym wypadku zrobimy jedną część - kakaową.

-----

Przechodzimy do instrukcji!

1. Robimy galaretki. Nie może zastygnąć, ma mieć konsystencję jakby bulgocącej smoły :P, ciężko się przelewać. Potrzebujemy więc nieco bardziej „sztywnej”, więc sugeruje mniejszą dawkę wody. Jeśli jest 500ml sugerowane, to proponuje 350-400. Ja zrobiłem w talerzach, bo to miałem dostępne.

2. Wlewamy nasze skondensowane mleko (musi być zimne) do w miarę dużego garnka. Miksujemy

mikserem, szybko i dość długo. Ale nie ruszamy całym mikserem. Przechylamy o 30 stopni w nasze stronę garnek i trzymamy wirniki miksera w jednej pozycji przez ok~15 minut, To mleko ma być dobrze ubite.

3. Zabieramy się za galaretki, cały czas miksując powoli wlewamy do garnka (tu się przyda pomoc drugiej osoby). Jeśli ktoś chce mieć kakaowe, dodajemy kakao. W moim wypadku Extra Ciemne z DecoMoreno. Ile? Na oko, jakie lubicie. W moim wypadku dosypałem trochę więcej bo lubię kakaowe. Miksujemy wszystko aż kakao się dobrze rozpuści. Kakao oczywiście dodajemy po zmiksowaniu mleka z galaretkami. Powstaje nam masa.

4. Przelewamy do tortownicy czy naczynia w którym chcemy mieć nasze ptasie mleczko. Owijamy folią, workiem czy czymkolwiek i wkładamy do lodówki. Przykrywa jest po to by nasz wyrób nie przesiąkł zapachami typowej lodówki.

5. Już po półgodzinie w lodówce powinno być zjadliwe. Bardzo dobre na deser. Smacznego :))

-----  
WAŻNE uwagi:  
-----

a) Jeżeli chcemy mieć więcej smaków niż jeden (ja zrobiłem jeden - najszybciej) wtedy miksujemy galaretki w osobnych naczyniach i wlewając do tortownicy robimy nam się warstwy, jeśli chcemy, możemy zrobić sobie ile chcemy. Do jednej możemy dodać kakao, do drugiej nie, i wtedy drugi smak, będzie oczywiście smakiem galaretki (choć zmieniony przez mleko)

b) Możemy też po zastygnięciu roztopić czekoladę w torebkach i poleać. Możemy dodać owoce (choć tego akurat nie próbowałem), no i bitą śmietanę :). Sposobów naprawdę jest wiele.

Zdjęcia (torcik z warstwa śmietankową wygląda i niebo lepiej i jest grubszy):

mleko:



Wymiksowane mleko:



Wymiksowane mleko z galaretką i śmietaną:



Gotowiec:



Gotowiec:



Gotowiec:



## 43. CUKINIA ZAPIEKANA Z TUŃCZYKIEM

Przepis i zdjęcia autorstwa *Tobol*

Cukinia (1 szt.) - 0,64 zł

Tuńczyk w sosie własnym 130g - 3,99



Zaczynamy od umycia cukinii. Następnie kroimy ją na pół wzdłuż i za pomocą łyżki usuwamy miąższ ze środka.



Kolejnym krokiem jest drobne posiekanie wyjętego wcześniej miąższu. Następnie wlewamy odrobinę oliwy z oliwek na patelnię, doprawiamy pieprzem wg uznania i smażymy.





Po paru minutach dodajemy puszkę tuńczyka i smażymy to wszystko do momentu aż sos z tuńczyka wyparuje.



Podsmażonego tuńczyka i cukinię nakładamy na wydrążone wcześniej połówki cukinii, zawijamy w folię aluminiową (można na folii rozprowadzić kilka kropel oleju, żeby cukinia nie przypiekła się do folii) i umieszczamy w piekarniku rozgrzanym do 200 st. C na ok. 30 minut.



Wyjmujemy, kładziemy na talerz. Można wg uznania przyozdobić, ale ja tego nie robię, bo wolę jeść

niż patrzeć na jedzenie :)

Smacznego! :)



## 44. MAKARON ZAPIEKANY Z SEREM

Przepis i zdjęcia autorstwa *Shepard*

### Składniki:

- 50 dag makaronu (obojętnie jaki, oprócz nitek - preferuję rurki albo świderki)
- 40 dag żółtego sera w kostce
- 20 dag pieczarek
- 20 dag wędliny (tutaj użyłem zwyczajnej)
- 2 średnie (lub jak na zdjęciu - 3 małe) cebule
- słoiczek koncentratu pomidorowego
- 1 słodka śmietana
- pieprz, sól, bazylija
- 1 jajko
- masło (do wysmarowania naczynia żaroodpornego) i oliwa (do smażenia; zapomniałem umieścić jej na zdjęciu)



**Czas przygotowania:** około 50 minut + 30 minut na zapiekanie

**Poziom trudności:** łatwe

**Koszt:** w okolicach 20 złotych

1. Makaron gotujemy w osolonej wodzie aż będzie zupełnie miękki.

2. W tym samym czasie:

- myjemy i kroimy pieczarki (byle nie za drobno)

- kroimy kielbasę (na ćwiartki) oraz cebulę

- żółty ser ścieramy na grubych oczkach



3. Cebulę smażymy aż się zarumieni, pieczarki aż wyparuje z nich woda a kielbasę wedle uznania.



4. W czasie gdy ugotowany makaron i podsmażone składniki stygną, bierzemy się za robienie sosu.



Mieszamy śmietanę, koncentrat pomidorowy i jajko do uzyskania jednolitej masy.



Doprawiamy solą, pieprzem oraz bazylią i **DOKŁADNIE** wszystko mieszamy.



Na tym etapie jesteśmy blisko końca i wygląda to tak. Możemy już rozgrzewać piekarnik do około 200 stopni.



5. Do dużej miski/garnka przelewamy sos, dodajemy kiełbasę, pieczarki oraz cebulę i wszystko mieszamy. Następnie dodajemy żółty ser, ponownie mieszamy a na końcu makaron i... tak, mieszamy (jeśli od razu wrzucimy wszystko razem, dużo ciężiej będzie to równomiernie wymieszać).



6. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem



i wszystko do niego przekładamy.



7. Zapiekanekę wkładamy do rozgrzanego piekarnika i zapiekamy przez 30 minut w temperaturze 200 stopni.



Smacznego!



## 45. MAKARON Z CUKINIĄ I POMIDORAMI

Przepis i zdjęcia autorstwa *Tobol*

Będziemy potrzebowali:

**Makaron** - najlepsze są wstążki, choć rurki też będą się nadawać.

**Cukinia** - średniej wielkości

2 pomidory

Pierwszym etapem jest umycie warzyw



W międzyczasie gotujemy wodę na makaron. ( Pro Tip: Pod ręką warto mieć szklankę z zimną wodą - kiedy zaczyna nam kipić, dolewamy odrobinę zimnej wody, żeby zatrzymać wrzenie. Można też dodać odrobinę oleju, żeby nam się nie posklejał. )

Kroimy cukinię i pomidory w dużą kostkę.



Na patelnię wlewamy odrobinę oliwy z oliwek, i podsmażamy cukinię i pomidora, doprawiając pieprzem wg uznania.

Kiedy makaron jest już gotowy, odcedzamy go i przelewamy zimną wodą.

W tym samym czasie nasza cukinia i pomidory powinny być już miękkie, wyłączamy palnik.



Makaron i zawartość patelni łączymy w misce. Można dodać starty ser.

Smacznego!



## 46. KURCZAK Z RYŻEM I MARCHEWKĄ

Przepis autorstwa *kaifasz*

Porcja dla kilku osób

Składniki:

0,5 kg piersi z kurczaka

3 woreczki ryżu

3 marchewki (duże)

pieprz, sól, przyprawa do mięs (z Knorra najlepiej), curry, pieprz kajeński(cayenne), margaryna

Kurczaka pokroić w kostkę. W garnku rozgrzać margarynę i wrzucić na nią kurczaka. Przyprawić przyprawą do mięs, posolić, popieprzyć i ładnie usmażyć. W międzyczasie ugotować ryż (zgonie z instrukcją na opakowaniu) oraz pokroić marchewkę w drobną kosteczkę i ugotować aż będzie miękka. Odcedzony ryż i marchewkę wrzucić do garnka z kurczakiem, dodać curry i cayenne(z tym ostrożnie bo łatwo przedobrzyć a zawsze można dosypać jak komuś będzie za słabe), dokładnie wymieszać i jeść. Wygląda to jak wygląda ale jest bardzo smaczne ;)

PS W oryginalnym przepisie był jeszcze zielony groszek ale wg mnie psuł on tylko potrawę

## 47. TIRAMISU

Przepis i zdjęcia autorstwa *nama*

Pyszny deser i do tego banalny do zrobienia, nawet kulinarne beztalencia takie jak ja dadzą sobie radę.

### Potrzebne składniki:



1. 4 jajka
2.  $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
3. Ser Mascarpone 500g (**UWAGA!** Musi to być włoski Mascarpone, w sklepach można znaleźć polski odpowiednik firmy Piątnica, ale niestety jest kiepski jakościowo i tiramisu po prostu nie wyjdzie. Masa zrobi się grudkowata i nawet mikser z turbo dopalaczami nie da rady)
4. Kakao
5. Kawa
6. Alkohol (opcjonalnie) - w moim przypadku jest to wódka, dobrze smakuje z rumem. Można spróbować z jakimkolwiek albo w ogóle nie używać alkoholu - też jest smacznie.
7. Podłużne biszkopty (najlepiej takie, które z jednej strony mają cukier, gdyż zwykle zbyt nasiąkają kawą)

### Krok pierwszy

- zaparzamy kubek kawy (z ok. 2 łyżeczek), następnie przelewamy ją do miseczki i dodajemy kielonek alkoholu (choć każdy może dodać ile chce, w zależności od upodobań smakowych ;) lub nie dodawać). Można także podczas robienia podpijać sobie co nieco :P ale efekt końcowy może być wtedy wątpliwy.



### Krok drugi

- rozbijamy jajka (4 szt.) i rozdzielamy białka od żółtek do dwóch miseczek (ważne, żeby miseczka z żółtkami była dość spora bo tam będzie działać się cała magia)



### Krok trzeci

- Wsypujemy do żółtek około ¾ szklanki cukru, następnie wszystko miksujemy aż do momentu, kiedy masa zrobi się biaława (tak tak, właśnie powstał kogel-mogel czyli +1 do zdolności kulinarnych)



#### Krok czwarty

- do kogla-mogla dodajemy całe Mascarpone. Najlepiej dodawać łyżkę i miksować, kolejna i znowu miksowanie. W ten sposób unikniemy grudek. Powinniśmy otrzymać słodką, gładką masę.



#### Krok piąty

- ubijamy białko **UWAGA** - łopatki miksera muszą być umyte! Inaczej białko może się nie ubić. Warto też na wszelki wypadek wysuszyć je ściereczką. Ubite białko mamy dopiero wtedy, kiedy pozostaje na swoim miejscu nawet jeśli obrócimy miskę (gdyby ktoś nie wiedział :P)



### Krok szósty

- dodajemy łyżką białko do naszej słodkiej masy. **UWAGA** wszystko razem również mieszamy łyżką, nie używamy do tego miksera. Będzie to lepszej dla naszej masy i bajcepsa.



Tym sposobem nasza masa jest już gotowa i powinna wyglądać tak (jak widać masa się uśmiecha, więc jest zadowolona i wszystko jest tak jak być powinno):





### Krok siódmy

- zamaczamy na sekundę biszkopt w naszej kawie z alkoholem (lub bez). Ważne, żeby biszkopt zamoczyć tylko do połowy i dosłownie na sekundę, nie chcemy żeby był za bardzo nasiąknięty i tym samym zbyt **miętki**.



### Krok ósmy

- w prostokątnym naczyniu (chyba że ktoś się bardzo uprze to może być okrągłe ale życzę powodzenia) układamy na dnie biszkopty, muszą być morką częścią do góry. Następnie zalewamy wszystko masą na około 1,5 cm. Robimy to na oko, można rozsmarować wszystko łyżką żeby było równo.



### Krok dziewiąty

- tak jak wyżej, z tym że kolejne biszkopty układamy na masie. Biszkopt kawą do góry i ponownie zalewanie masą. Tym sposobem wychodzi nam dwupoziomowe tiramisu (może mieć ich więcej oczywiście)



### Krok dziesiąty

- gotowy przekładaniec posypujemy kakao. Najlepiej użyć do tego sitka, ja z braku laku używam łypatki i potem wszystko rozsmarowuję.



### Krok jedenasty

- mamy już prawie gotowe tiramisu. Teraz musi jedynie poleżakować trochę w lodówce, powinno to trwać około 1,5h aczkolwiek różnie to bywa, wystarczy sprawdzać paluchem czy jest już wystarczająco „twarde”.

No i wzięła!



## 48. CANELLONI Z FARSZEM

Przepis i zdjęcia autorstwa *kasiknocheinmal*

Składniki:

- **1 paczka cannelloni** (podczas kupowania delikatnie wstrząsnąć, żeby sprawdzić, czy nie są połamane) ;
- **60 dag mięsa mielonego** (jeśli drobiowe może być kupne, w wypadku innych najlepiej zmielić samemu) ;
- 4 łyżki oliwy z oliwek;
- 20 dag pieczarek;
- 2 cebule;
- **świeża bazylia** (u mnie niestety suszona) ;
- butelka/karton (50dag) przecieru pomidorowego[/b] (wersja troszkę bardziej czasochłonna-można także rozprażyć dobrze dojrzałe pomidory, a następnie przetrzeć je przez sitko) ;
- sól;
- pieprz;
- 5 dag parmezanu;
- **0,5 szklanki bulionu** (u mnie wersja na szybko czyli rozpuszczona kostka rosółowa, oczywiście smaczniejsze z prawdziwym bulionem)



Sposób przygotowania:

1. Obrane **pieczarki** i **cebule** kroimy (jedna cebula w piórka, druga w drobną kostkę), siekamy **bazylię**.
2. Na patelnię wylewamy **2 łyżki oliwy**, podgrzewamy, wrzucamy **cebule** (tę w piórka) do lekkiego podsmażenia. W tym samym czasie w garnku, na lekkim ogniu, na **jednej łyżce oliwy** doprowadzamy **cebule** (tę w kostce) do zeszklenia (stan lekkiej przezroczystości, bez zbrązowienia).
3. Do podsmażonej na patelni cebuli dodajemy **pieczarki** i dusimy chwilę (ok. 10 min.).



4. Do piezerek dodajemy **mięso mielone**, które od razu rozdrabniamy widelcem na mniejsze fragmenty i mieszamy z piezarkami. Dodajemy **sól**, **pieprz**, smażymy ok. 10 min. Na koniec dodajemy **bazylię**.





W tym samym czasie do zeszkłej w garnku cebuli wlewamy **przecier pomidorowy** oraz **bulion**. Gotujemy 5 min. Pod sam koniec wrzucamy **bazylię** (suszoną można wcześniej).





5. Naczynie żaroodporne dokładnie smarujemy **jedną łyżką oliwy**.
6. Napętniamy rurki (surowe!!!) farszem mięsnym i układamy w naczyniu.





7. Makaron dokładnie polewamy sosem (musi całkowicie zakrywać rurki, w przeciwnym wypadku będą twarde), posypujemy na wierzchu **parmezanem** i wsadzamy do piekarnika.





8. Zapiekamy 30-35 min. w 180 stopniach. Czas podany dla piekarnika gazowego, w elektrycznym radzę kontrolować, ponieważ nie mam pojęcia.



## 49. KARPATKA

Przepis i zdjęcia *kasiknocheinmal*

Składniki:

*ciasto:*

- 0,5 kostki margaryny (125g);
- [b]1 szklanka wody;
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (*może być lekko czubata*);
- 5 jajek

krem:

- 0,5 l mleka;
- 1 szklanka cukru;
- 1 opakowanie cukru wanilinowego/prawdziwego z wanilią;
- 2 łyżki mąki pszennej;
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej;
- **3 żółtka** (*dokładnie umyć i najlepiej sparzyć skorupki surowych jajek przed rozbiciem*);
- **kostka masła** (konieczne dobrej jakości, w przeciwnym wypadku jest większa szansa na powstawanie grudek, kiepską konsystencję czy mniej fajny smak) w temperaturze pokojowej;



Sposób przygotowania:

ciasto:

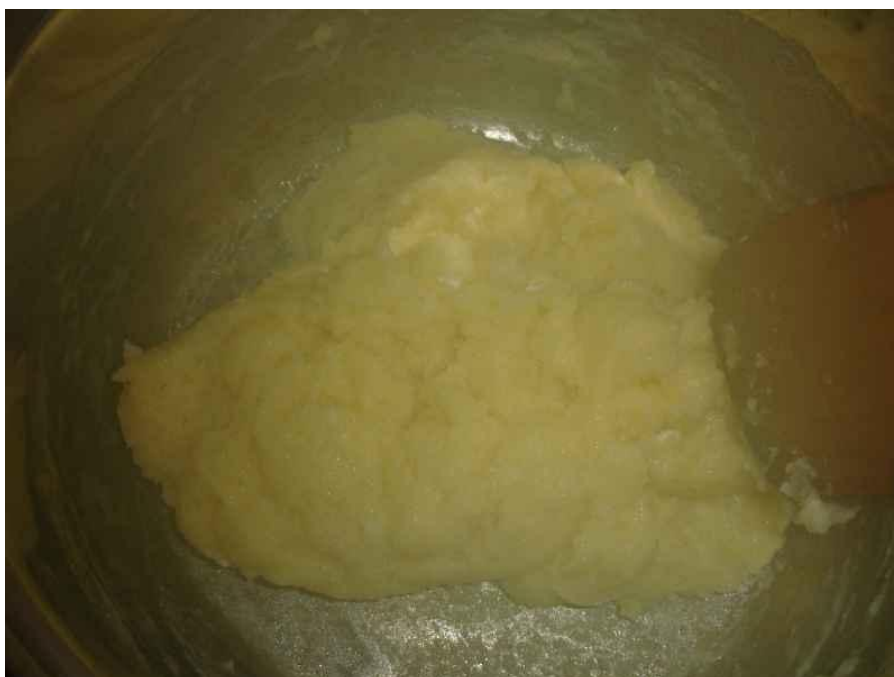
1. Zaczynamy od ciasta. Gotujemy **margarynę z wodą**.



2. Po zagotowaniu dodajemy szklanę **mąki** wraz z łyżeczką **proszku do pieczenia**- mieszamy dokładnie.



3. Gotujemy przez 5 min. Co jakiś czas mieszamy, żeby ciasto się nie przypaliło- będzie w postaci gumiastej masy.





4. Odstawiamy do ostygnięcia i w tym czasie smarujemy (bardzo dokładnie! w przeciwnym wypadku ciasto może się przykleić do blachy, a tego zdecydowanie nie chcemy) 2 blachy masłem.



5. Po ostygnięciu ciasta wbijamy **jajko** i dokładnie miksujemy do połączenia. Później kolejne jajko, następne i tak do zużycia wszystkich pięciu.



Powstaje takie coś:







6. Ciasto wsadzamy po połowie do blaszek i próbujemy je rozprowadzić równomiernie- z tym jest największy problem, ponieważ ciasto się ciągnie, ma tendencje do tworzenia dziurek, więc trochę trzeba się namachać sprzętem do rozprowadzania (łopatka spisuje się najlepiej). Ciasto będzie cieniutkie, miejscami może prześwitywać nawet blacha. Dopóki nie ma dziur wszystko jest w porządku :)





7. Pieczemy każdy z placków w temperaturze około 220 stopni przez 20-30 min (w piekarniku gazowym, dla elektrycznego nie wiem, trzeba obserwować). Ja czasami trzymam trochę dłużej- lubię chrupiącą, nie gumistą karpatkę :) W tym czasie można zająć się kremem.

8. Po upieczeniu ciasto (z jednej blaszki, drugie zostawiamy w niej) powinno elegancko odchodzić od brzegów blaszki i dać się z niej wyciągnąć- tutaj na zdjęciu najpierw wyrzucone do góry nogami ;)



krem:

1. Z mleka odlewamy około połowy szklanki i mieszamy w tej odlanej części [b]mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz żółtka.



2. Całą resztę mleka podgrzewamy, dodajemy do gorącego **cukier** oraz **cukier wanilinowy**.



3. Po rozmieszczeniu dodajemy do gotującego się mleka odlaną wcześniej, rozmieszaną już, część z mąką i jajkami, cały czas mieszając w trakcie wlewania.



4. Mieszamy bardzo dokładnie i szybko, żeby nie powstały grudki. Gotujemy (tak, proszę Państwa, taki budyń z tego powstaje) aż do zwiększenia gęstości i otrzymania satysfakcjonującej nas konsystencji (na pewno lepsza bardziej stała niż płynna). Ma bulgotać, robić bąbelki i wydawać z siebie odgłos „pffff”. Cały czas dokładnie i szybko mieszamy (grudkom mówimy: nie!). Odstawiamy do przestygnięcia.

5. Po ostudzeniu ucieramy (miksujemy) **masło**, a następnie dodajemy wystudzoną masę budyniową- najlepiej po jednej łyżce, miksować do dokładnego połączenia, druga łyżka itd. do końca.





Na jeden placek wykładamy krem,





na górę kładziemy drugi



i wstawiamy do lodówki (min. 2 godziny), żeby krem trochę zastygł i zlepił oba placki. Karpatkę dobrze trzymać w lodówce- nie ma wtedy ryzyka, że coś się stanie z kremem.

Smacznego!





## 50. TARTA Z JABŁKAMI I BUDYNIEM

Przepis i zdjęcia autorstwa *LadyG*

Składniki:



1 kg jabłek

budyń waniliowy

0,5 l mleka

*ciasto:*

1,5 szklanki mąki pszennej

5 łyżek cukru

szczypta soli

0,5 kostki margaryny

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 jajko

Składniki na ciasto zagniatamy, zawijamy w folię i chowamy na godzinę do lodówki



Po wyjęciu ciasta z lodówki wkładamy na wysmarowaną tłuszczem foremkę (żeby ciasto łatwiej się wyjmowało dobrze jest posypać wysmarowaną foremkę bułką tartą lub kaszką manną)



Jabłka obieramy i kroimy na plastry (mogą być grubsze)



i kładziemy na ciasto



Budyń przygotowujemy wg przepisu na opakowaniu i jeszcze gorący wylewamy na jabłka



Wstawiamy to do nagrzanego na 180st piekarnika i pieczemy 60-70min.



Całość można posypać cukrem pudem.

## 51. KOLACJA DLA DWOJGA

Przepis i zdjęcia autorstwa *daft\_apple*

Potrzebne produkty:



- 500 dag piersi z kurczka
- pół kostki masła
- ser pleśniowy 100 gram (zielony lub niebieski, nie musi być dokładnie taki)
- śmietana 18 %
- serek topiony ementaler Hohland.
- makaron „Tagliatelle” (bardzo ważne żeby był właśnie taki, jak na zdjęciu)
- czarne oliwki
- 2-3 pomidory.

Przygotowanie :

1. Kurczaka kroimy w mniejszą kostkę i smażymy na ROZGRZANYM tłuszczu. Kiedy zobaczymy, że zrobiło się za dużo wody na patelni odlewamy i dalej smażymy. Dla smaku podczas smażenia możemy dodać przyprawę do kurczaka lub po prostu sól i pieprz. ( zdjęcie usmażonego kurczaka poniżej ).



2. Kiedy kurczak jest usmażony możemy szybko przygotować sos.

W małym garnku w pierwszej kolejności należy roztopić masło na wolnym ogniu.

Kiedy masło się rozpuści kruszymy w rękach ser pleśniowy i dodajemy go po kawałku cały czas wszystko dobrze mieszając.

Na początku może nam się wydawać, że „to się nie połączy” ale gwarantuję, że będzie inaczej.

Kiedy roztopimy masło i dodamy ser pleśniowy to czas wrzucić do garnka kawałki sera topionego (wrzucamy cały).

Należy pamiętać, że wszystko robimy na wolnym ogniu i cały czas energicznie mieszamy.

Na koniec dodajemy powoli śmietanę: około 8 pełnych łyżek (choć wszystko zależy od naszego smaku, można dodać więcej)

Wszystko tworzy kremową konsystencję.



3. Do gotowego sosu dodajemy naszego usmażonego kurczaka

4. Pomidory, pietruszkę i oliwki kroimy. Ilość zależy od naszych upodobań. ( pietruszka jest konieczna i nie można jej pominąć :)



5. Gotujemy makaron według przepisu na opakowaniu.

6. Makaron wykładamy na talerz polewamy sosem , posypujemy pietruszką i oliwkami, wykładamy pomidory.

Oczywiście wszystko w bardzo elegancki sposób ;)



Czas przygotowania 30 min.

Do tego polecam schłodzone wino , czerwone półwytrawne.

## 52. ZAPIEKANKA RYŻOWA Z MIĘSEM MIELONYM I WARZYWAMI

Przepis i zdjęcia autorstwa *madziab86*

Od początku napiszę, że wyszło mi tego strasznie dużo, sami potem zobaczycie, więc lepiej dajcie połowę mniej składników.

Składniki:

90 dag mięsa mielonego (po 30 dag wołowego, wieprzowego i cielęciny) - z resztą jakie macie, takie dacie :)

1 duża cebula biała

3 papryki spore - z każdego koloru dałam jedną

½ paczki mrożonej włoszczyzny (można dać surowe warzywka jak macie)

2 puszki pomidorów (mogą być w całości, mogą być krojone)

natka pietruszki

żółty ser

5 paczek ryżu

Przyprawy:

sól, pieprz, oregano, bazylia, papryka czerwona, tymianek, czosnek (niestety nie miałam w główce), vegeta

Przygotowanie:

1. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na patelni, dodać zieloną posiekaną pietruszkę. Przełożyć do miseczki.
2. Na tę samą patelnię wrzucić mielone - rozdrobnić, ja użyłam blendera na koniec.
3. Mielone doprawić solą, pieprzem i czosnkiem, dorzucić cebulkę i dodać 2 puszki pomidorów.
4. W tym samym czasie, co smażymy mięso - gotować ryż (dla początkujących kucharzy - przepis na opakowaniu :)). Jedną torebkę ryżu dodajemy do mięsa mielonego.
5. Pokroić paprykę w kostkę i podsmażyć na patelni, żeby zmiękła. Można podlewać wodą lub rosołem.
6. Do lekko miękkiej papryki dodać włoszczyznę i chwilę razem dusić.





7. Rozgrzać piekarnik do 180 stopni - bez termoobiegu.

8. Następnie dodać paprykę i włoszczyznę do mięsa. Zamieszać i doprawić w/w przyprawami - wg. uznania.

9. Żaroodporne naczynie posmarować masłem. W moim przypadku 2 naczynia...kto to zje?? :)



10. Do naczynia wrzucić ugotowany, lekko przestudzony ryż.



11. Następnie nakładamy farsz.

12. Posypujemy żółtym serem.



Niestety nie miałam za dużo żółtego sera :(

Czas przygotowania zależy od Waszych zdolności manualnych - ja, bez pieczenia, robiłam to przez 2 godziny w między czasie popijając herbatkę i jedząc ciastko :)

Czas pieczenia to ok. 30-40 minut. A po upieczeniu wygląda tak:



## 53. SAŁATKA Z KOKARDKAMI

Przepis i zdjęcia autorstwa *DFENS*

Składniki:

500g makaronu w kształcie kokardek

100g oliwek

400g szynki beskidzkiej/konserwowej (**pokrojonej w plastry o grubości około centymetra, poproście o to w sklepie!**)

5 ogórków kiszonych

3-4 duże łyżki majonezu

Pół torebki ziół do sałatek Kamis

Podane wartości są orientacyjne, oczywiście wszystko róbcie na oko, sałatka i tak będzie dobra, bez obaw, możecie dodać więcej któregoś ze składników jeśli szczególnie go lubicie ;)

**Zaczynamy!**

1. Gotujemy 500g makaronu w kształcie kokardek według instrukcji na opakowaniu, uważajcie tylko by go nie przegotować!

**Makaron zostawiamy w dużej misce w zimnym miejscu aż totalnie wystygnie!**



Mamy teraz czas aby przygotować resztę :)

2. Zaczynamy od szynki, kroimy ją w małą kostkę :)



3. Oliwki kroimy w paski, jeśli można tak to nazwać :P Najlepszy do tego będzie mały nożyk :)



4. Ogórki kiszzone kroimy w drobną kosteczkę, to dość trudne, ale nie przejmujcie się kształtem ;)



**Po pokrojeniu odciskamy jak największą ilość wody** (ale nie traktujcie tego nazbyt poważnie, nie używajcie prasy, chodzi o to by sałatka nie pływała w wodzie)

Ja robię to przykładając drugi identyczny talerz i ściskając mocno wielokrotnie :)

5. Jeśli makaron jest już totalnie zimny...

Wrzucamy wszystkie składniki, dodajemy 3-4 duże łyżki majonezu, pół torebki ziół do sałatek Kamis, będzie to wyglądać mniej więcej tak:



Mieszamy, mieszamy, mieszamy...

**GOTOWE!**



Jedni wolą sałatkę na świeżo, od razu po zrobieniu (tak jak ja, ma intensywny smak) inni zaś uważają że powinna „przejść”, zdecydujcie sami!

## 54. MUFFINKI CZEKOLADOWE Z COLĄ

Przepis i zdjęcia autorstwa *nescafe*

### Składniki:



- Suche:

1 szklanka mąki

1 szklanka cukru

4 łyżki kakao (prawdżisne, nie „puchatkowe”)

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 cukier waniliowy (albo wanilinowy ;P)

-Mokre:

1 szklanka coli

2 jajka

150g roztopionego masła lub margaryny



### Przygotowanie:

Na początku trzeba roztopić masło i odstawić do ostygnięcia.



Do dużej miski wsypujemy wszystkie składniki suche, tj. mąkę, cukier, proszek do pieczenia, cukier waniliowy oraz kakao, mieszamy.





Do drugiej miski wlewamy ostudzone płynne masło, wbić jajka i wlać colę. Roztrzepujemy.





No i teraz wlewamy płynne składniki do suchych. UWAGA! Mieszamy tylko tak „piąte przez dziesiąte”, powinny być grudki!





No i teraz rozlewamy masę do foremek (ja akurat używałam tylko papierowych, ale oczywiście mogą być metalowe czy silikonowe). Nie musicie robić takiego bajzlu jak ja. :P



I tu objawia się moja łajzowość - trzeba rozlać mniej więcej po równo, ja niestety nie mam wyczucia, więc do jednych wlałam za dużo, do innych za mało. Wybaczcie :D

Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika (ok. 200 stopni C) na 20-30 minut (warto sprawdzić wykałaczką po 20-25 minutach, czy muffinki są już upieczone - wbijamy wykałaczkę w ciacho i wyciągamy. Jeżeli jest sucha, można już wyjmować z piekarnika).

Muffinki wychodzą bardzo ciemne, więc się nie bójcie, że je spaliliście ;)

Można szamać „na sucho”, ale jeszcze lepsze są np. z sorbetem malinowym ;)

## 55. TORTILLA PO GRECKU

Przepis i zdjęcia autorstwa *Andrzej\_Golara*

Niezbędne składniki:

- Placki do tortilli (można zrobić samemu, ja kupiłem za **4,99**, szt. 6)
- Jogurt naturalny (najlepiej grecki, ale to prawie to samo - 1,89 za 180g(?))
- Feta (sniff) - 3,89
- Dwa twarde pomidorki
- Łogórek zielony. Twardy. - 0,64
- olej
- cycek kurczaka (średniej wielkości)
- sól, pieprz
- czosnek granulowany, bądź zwykły (niekoniecznie, ale warto)
- folię aluminiową

Składniki bez ceny miałem w domu. Całkowity koszt to jakieś **20 zł**? Porcji wychodzi **6**.

Czyli mamy to:



## 1. Czynności wstępne.

Obieramy ogórka, ewentualnie wyparzamy pomidory (ja nie lubię się w to bawić).



Wybebeszamy pomidory, ogórka też, krojąc go na dwie podłużne części.



Kroimy w kostkę, wielkość według uznania.



## 2. Robimy „sos”, tzatziki

Właściwie to same tzatziki też powinienem włożyć w cudzysłów, bo daleko temu czemuś do prawdziwego sosu.



Bierzemy sól, pieprz, czosnek, jogurt i ogórek i... mieszamy. Dokładnie, żeby w miarę to jednolite wyszło.





Wkładamy do lodówki. Na jaki czas? Możemy wyjąć, jak zaczniemy zwijać wszystko.

### 3. Kruszymy fetę.



### 4. Smażymy kurczaka

Wcześniej kroimy go w kawałki wielkości według uznania. Sami wiecie jakiej wielkości są tego typu mięsa w tortillach, kebabach.



Smażymy na oleju do uzyskania w niektórych miejscach lekkiego zbrązowienia. Nie mierzyłem czasu, radzę próbować co mniejsze kawałki co jakiś czas. Jak nie będzie gumowy, a smakujący jak właśnie smażony kurczak, wyłączamy gaz i pozwalamy jeszcze olejowi trochę podsmażyć. Jeżeli ja sobie poradziłem, tym bardziej wy sobie dacie radę.

## 5. Zwijanko

Mając takie składniki:



Wyjmujemy folię aluminiową, kładziemy na niej placek (możemy go podgrzać, ja tego nie robiłem)

I robimy tak:



**THEY SEE ME ROLLIN...**



Robimy na zapas. Starczy, jak już wspomniałem - na sześć porcji. Proponuję też dodać mniej tzatziki względem kurczaka, niż jest na zdjęciu.

Jedyną wadą jest to, że na 95% będziemy musieli iść do sklepu. Jednak koszty wychodzą nieporównywalnie mniejsze, jak mielibyśmy kupować taką tortillę na mieście. A i tak - gdzie dostaniecie grecką? ;)

## 56. ZAPIEKANKA Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM

Przepis i zdjęcia autorstwa *YvusBellator*

Potrzebujemy:

**trochę sera** (tak z 5 plasterków) 2,50zł

pieś z kurczaka 3zł

brokuły 1,50zł

**warzywa w słoiku** (groszek, marchewka, kukurydza) 3,30zł

pół paczki makaronu 1,50zł

Wszystko kupione rano z Reala :)



Makaron i brokuły należy ugotować w lekko osolonej wodzie.



Kurczaka kroimy na małe kawałki, przyprawiamy (ja osobiście lubię przyprawę gyros), i smażymy.



Ugotowany makaron, usmażoną pierś i warzywa (poza brokułami) wkładamy do naczynia żaroodpornego. Dokładnie mieszamy. Następnie wkładamy do rozgrzanego piekarnika.



Gdy makaron grzeje się w piekarniku wyciągamy ugotowany brokuł i dzielimy na małe kawałeczki.



Wyciągamy na chwilę makaron, układamy na górze równą warstwę brokułów i przykrywamy ją serem





Wstawiamy jeszcze na chwilę do piekarnika, żeby roztopić ser i GOTOWE :) **SMACZNEGO**



Tyle jedzenia zostało nam po nałożeniu dwóch porcji.



## 57. PHO CZYLI WIETNAMSKA ZUPA CHILI ZA CHINY TEGO NIE ZJESZ

Przepis i wstawki autorstwa *marcin-*

Tu na zdjęciu pho z surową wołowiną z tej knajpy



*Składniki:*

*świeży szpinak,*

*kolendra ząbkowana (ngò gai) ,*

*grzyby shitake,*

*wołowina i kości wołowe,*

*korzenie jak anyż gwiaździsty, wietnamski cynamon, czarny kardamon i goździki (nie załapały się w kadr),*

*świeży imbir,*

*świeża kolendra,*

*świeże zielone chilli,*

*dymka i kietki mung.*

*ze składników niewidocznych na fotce warto wymienić sos rybny, cebulę, sól, brązowy cukier.*



No więc na początek łapiemy psa albo kota...

No dobra bez rasistowskich wstawek. Wystarczy krowa, a konkretnie elementy jej szkieletu, innymi słowy dobre kości. Dobre to znaczy takie, w których jest dużo szpiku, bo smak rosółu, czyli absolutna podstawa udanej pho pochodzi ze szpiku.

Może słyszeliście że w Azji zupę gotuje się bardzo długo. Jest to prawda. W restauracjach wywar gotuje się nawet po kilkanaście godzin, a na stadionie Wietnamcy rozpalali pod kotłem o drugiej w nocy żeby rano móc serwować zupkę swoim rodakom.

Minimalny czas gotowania wywaru to 3 godziny optymalny to 5. Jak nie macie fazy angażować się aż tak bardzo w przygotowania to możecie dalej nie czytać, bo to **konieczny** element. Ale wiem, że są w naszym gronie osoby gotowe przesiedzieć taki czas przed kompem, więc nie przeszkodzi im chyba gdy obok będzie pykał garnek z zupą.

Więc do rzeczy. Mamy kości, najlepiej z krowiej nogi albo ogona i najlepiej z mięsem. Żeby rosół był czysty trzeba te kości dobrze wypłukać i 5 minut obgotować i wylać wodę. Potem w czasie gotowania trzeba będzie jeszcze kilka razy zebrać łyżką z powierzchni zupy szumowiny. Do rosółu dodajemy przekrojoną cebulę, która wcześniej trzeba nabić na widelec i upiec nad gazem, tak samo robimy z kawałkiem imbiru. Co się za bardzo zwęgli to trzeba usunąć ale nie za bardzo bo chodzi o to, żeby zupa zyskała trochę koloru.

Kolejnym bardzo ważnym dodatkiem jest anyż gwiazdzisty. Trzeba go sobie kupić całą pakę, więc jest to przy jednorazowym zastosowaniu kosztowny element zupy. Kosztowny ale nieodzowny dla uzyskania autentycznego smaku. Poza tym jak raz zrobicie te zupę to będziecie robić ją częściej i wszystkie składniki jeszcze się przydadzą.

Tak więc ze dwie gwiazdki anyżu na garnek, do tego ze dwa goździki i kawałek cynamonu. Posolić dodać łyżeczkę cukru i niech się gotuje.



Po półtorej godzinie mięso będzie już gotowe i zacznie się oddzielać od kości. Można je wtedy wyjąć i niech się dalej gotuje na samych kościach.

Mijają następne godziny w czasie których można oświecać idiotów, którzy się myślą w Internecie.

Ok. może być, teraz rosół dokładnie precedzamy. To co zostanie na sicie jest do wywalenia. Teraz rosół trzeba doprawić sosem rybnym. To jest taki wietnamski wynalazek, konieczny we wszystkich daniach kuchni wietnamskiej i wielu tajskich. Sam śmierdzi okrutnie ale w potrawie ten smak się rozchodzi i miesza z innymi. Do kupienia w necie.

W między czasie zalewamy wrzątkiem makaron pho. To jest taki płaski biały makaron ryżowy, który można kupić w każdym hipermarkecie. Niech się namoczy przez kwadrans, potem odcedzamy.

Kroimy ugotowaną wołowinę na drobne kawałki

Jeśli gotowaliśmy rosół na samych kościach bez wołowiny są następujące opcje rozwiązania problemu wkładki mięsnej

-najlepsza moim zdaniem to wziąć kawałek dobrej wołowiny, najlepiej polędwicy, na pół godziny włożyć do zamrażarki żeby zrobiła się lekko twarda ale nie zamarzała na kamień i bardzo ostrym nożem pociąć ją na bardzo cienkie plastry. Dodaje się do zupy surową, po zalaniu wrzącym rosołem mięso samo się zetnie.

-najprostsza to pół godziny przed końcem gotowania rosółu włożyć do niego pierś z kury i jak się ugotuje to pociąć ją skośnie w paski

I na koniec dodatki zielone. Wrzuca się je na sam koniec na chwilę przed podaniem

Przede wszystkim świeża kolendra. Nie każdy ją lubi, ja też kiedyś nie lubiłem a teraz sobie bez niej życia nie wyobrażam. Wietnamczycy dodają jeszcze do tego inne zielsko, karbowaną kolendrę, która jest jednak bardzo trudna do dostania a pachnie bardzo podobnie do zwykłej kolendry. lubi nie lubi, zielona kolendra jest konieczna. Gdzie ją dostać to ja nie wiem, ja kupuję na bazarku przy Hali Mirowskiej, jest tam koleś, który ma box z takimi rzeczami.

Zielona cebulka drobno posiekana

Kiełki fasoli mung (czasem nie wrzuca się ich od razu do zupy tylko podaje w miseczce obok, żeby każdy sobie nakładał ile potrzeba)

Wszystkie składniki wkładamy do miseczek, najpierw makaron, potem mięso, na końcu zielenina i zalewamy bardzo gorącym rosołem.

Obok podajemy pokrojoną w ćwiartki cytrynę i ostrą pastę chilli. W wietnamskich knajpach dają jeszcze obok marynowany czosnek.

Oprócz tego można do tej zupy wrzucać różne inne dodatki, ale dla Wietnamczyka to tak jakby dla Polaka wrzucać do rosółu z kury coś więcej niż makaron marchewkę mięso i zieloną pietruszkę.



Ale ponieważ nie jesteśmy aż tak przywiązani do tej tradycji to np. można pokroić tofu w kostkę, zamarynować przez noc w sosie sojowym, odsączyć, usmażyć ze wszystkich stron na złoto i osączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku. Można dodać jakieś liście, np. świeży szpinak, albo delikatną część liścia kapusty pekińskiej, można dodać jakieś grzyby wcześniej obgotowane, można wrzucić parę dużych ugotowanych i obranych krewetek, albo ćwiartki jajka ugotowanego na twardo. Wtedy będzie wersja na grubo, nie klasyczna ale też bardzo dobra.

## 58. CHIPSY DOMOWE – KAŻDA IMPREZA TWOJA. LOKALIZATOR SĘPÓW GRATIS

Przepis i zdjęcia autorstwa *krawat*

Składniki: ziemniaki, olej, sól.

Czas przygotowania: w 2 osoby można się uwinąć w 15-20 minut, gdy jesteśmy sami pewnie trochę dłużej.

1. Wybieramy ładne, okrągłe ziemniaki i obieramy je.
2. Kroimy w bardzo cienkie kawałki- najlepiej tutaj nada się obieraczka taka jak na zdjęciu, wychodzą fajne równe chipsy, ale myślę że nożem też można sobie dać rade.



3. Wkładamy wszystko do garnka i wyflukujemy skrobię: nalewamy zimnej wody, mieszamy, płuczemy, zostawiamy chwilę tak aby ziemniaki oddały jej jak najwięcej. Powtarzamy czynność aż woda po paru chwilach nadal będzie przezroczysta. To bardzo ważne żeby nasze chipsy nie miały w sobie skrobi.

Na zdjęciu- pierwsze płukanie



4. Odstawiamy wszystkie ziemniaki, rozkładamy na papierze i suszymy (można przekładać, przykładając papier itd)- trzeba to zrobić dokładnie bo olej będzie pryskał.



5. Gdy ziemniaki są już gotowe a olej dobrze rozgrzany wrzucamy nasze chipsy- nie za dużo, tak z 10-20 max- na kilkanaście do kilkudziesięciu sekund. I tutaj uwaga- gdy brzegi zaczynają się rumienić to znak że trzeba wyjmować- jak będą brązowe, staną się gorzkie i niedobre.





6. Chipsy na bieżąco odkładamy na papier aby odsączyć je z oleju. Wrzucamy do miski/czegokolwiek, doprawiamy solą, papryką, czy czymś co akurat mamy pod ręką i... chrupiemy!



## 59. TARTA SERNIKOWA

Przepis i zdjęcia autorstwa *LadyG*



*Spód:*

2 szklanki mąki

1/3 szklanki cukru

2 jajka

125g margaryny

2,5 łyżki kakao

pół łyżeczki proszku do pieczenia

*Masa:*

500g sera (zmielonego)

2 białka + 2 żółtka

3/4 szklanki cukru

1/2 opakowania budyniu śmietankowego

75g margaryny

1/4 łyżeczki proszku do pieczenia

sok z połówki cytryny

Co z tym zrobić?

Składniki na kruchy spód zagnieść



Uformować kulkę, zawinąć w folię i na godzinę włożyć do lodówki



Jak ciasto sobie siedzi w lodówce zabieramy się za masę serową. Twaróg mielimy (jeśli nie mamy maszynki to można użyć durszlaka, można też użyć kupiony już zmielony - tylko nie wiem czy one nie mają już jakiś dodatków)

Masę serową przygotować miksując ser z żółtkami (białka dajemy do osobnej miski, bo będziemy je ubijać na sztywną pianę), roztopioną margaryną, cukrem, proszkiem i budyniem. Na koniec dodajemy sok z cytryny - nie wlewać od razu wszystkiego tylko w trakcie sprawdzić czy nie będzie za kwaśne i ewentualnie dodać resztę soku.





Do pomocy można użyć osób trzecich.



Ciasto wykładamy na formę (formkę wcześniej smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą lub kaszką manną - jak już pisałam to w innym przepisie "posypka" ułatwia wyjęcie ciasta z formy, bo nie przywiera)



Przed samym wyłożeniem masy na blachę ubijamy białka i dodajemy do masy serowej. Mieszamy delikatnie łyżką



Wszystko wylać na przygotowany spód. W związku z tym, że zostało mi trochę ciasta to pokruszyłam je jako dekorację :)



Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez godzinę.

Po upieczeniu



I już na talerzu

## 60. OMLET KAKAOWY Z ORZECHAMI I CZEKOLADĄ

Przepis i zdjęcia autorstwa *niemrawy17*

Potrzebne nam będą:

- mąka
- cukier
- szczypta soli
- jaja
- kaokao
- proszek do pieczenia
- orzechy
- czekolada
- masło
- i kto co tam lubi



zatem zaczynamy

tłuczemy orzechy tępy narzędziem(np. młotkiem gumowym- bezpieczniejszy dla operatora):





i od razu mamy pierwszego klienta ;)

proporcje dobierałem w trakcie więc podam tak jak robiłem.

hmmmm..... gdzie jest ta moja ćpaćka

jest, więc ubijamy pianę z czterech jaj na sztywno (podobno ze szczyptą soli lepiej się ubija) następnie dodajemy żółtka i dwie łyżki cukru



po dokładnym wymieszaniu dodajemy półtorę łyżki mąki wymieszanej z odrobiną proszku do pieczenia, łyżkę kakao, chyba, że ktoś nie lubi kakao to dwie łyżki mąki z proszkiem do pieczenia.



następnie wsypujemy zmielone orzechy laskowe tak mniej więcej tyle:



niestety mam tylko zdjęcie orzechów przed zmieleniem

całość po dokładnym wymieszaniu wylewamy na patelnię z rozgrzanym masłem i wtedy przychodzi czas na najlepsze wrzucamy całe orzechy laskowe i pokrojoną w paski lub w całych kostkach czekoladę



a wygląda to tak:



i to wszystko na małym ogniu aż do upieczenia po obu stronach. Nakłuwając wykałaczką sprawdzamy czy nie ma w środku surowego ciasta.

zdjęcia finalnego niestety nie ma gdyż miałem pilny wyjazd a jak wróciłem to już go nie było. Poza tym akurat przypadek na tym zdjęciu trochę się poharatał przy obracaniu i zdjęcie i tak było by brzydkie. W każdym razie rozpuszczona czekolada i całe orzechy w środku zdały egzamin. Dla mnie bomba. Dziewczyna mimo wspomnianych już błędów estetycznych też była zadowolona.

## 61. KURCZAK CURRY Z BROKUŁAMI I MAKARONEM W SOSIE CZOSNKOWYM

Przepis i zdjęcia autorstwa *Krupier*

Składniki:

- pierś z kurczaka (500-600g)
- 1 brokuł
- makaron pene
- 1 papryka
- 1 pomidor
- sos czosnkowy
- przyprawy (curry, papryka słodka, pieprz, sól)

Najpierw warto zrobić sos czosnkowy i włożyć go na czas przyrządzania potrawy do lodówki żeby się trochę przegryzł. Składniki na sos:

- majonez
- jogurt naturalny
- czosnek
- pietruszka (teraz jej nie dodałem bo po prostu nie miałem)
- nieco pieprzu, ew. soli jak ktoś chce

Składniki mieszam "na oko", im więcej chcę sosu tym więcej składników, ale zwykle daję ~2-3 łyżki majonezu, ~3-4 łyżki jogurtu, 3-4 zębki czosnku (wyciśniętego lub drobno posiekanego). Pietruszki jak kto lubi, może nie być wcale.



Pierś z kurczaka kroimy w kosteczkę i rzucamy na rozgrzaną patelnię. Przyprawiamy curry, papryką i odrobiną pieprzu (ciężko mi określić proporcje, jedni wolą mniej curry, inni więcej).

Gdy mięso będzie już nieco przysmażone dodajemy pokrojoną w plasterki paprykę i wszystko razem smażymy.



W międzyczasie gotujemy brokuła (nie za miękko, mi się trochę rozgotował)



Makaron (ja użyłem tego z Biedronki) również gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.



I to właściwie wszystko, teraz wystarczy podać danie. Najpierw nakładamy mięso wraz z papryką, na to makaron, potem brokuły, a na koniec wszystko polewamy sosem czosnkowym i przyozdabiamy pomidorem z pietruszką. Można też wszystkie składniki wrzucić do wielkiej michy, zalać sosem i podawać jako sałatkę.



Smacznego!





## 62. KOTLETY A'LA GOŁĄBKI BEZ ZAWIJANIA W SOSIE ŚMIETANKOWO-KOPERKOWYM

Przepis i zdjęcia autorstwa [baba\\_na\\_wykopie\\_chlopom\\_ciezej](#)

Potrzebujemy:

- mała główka kapusty,
- mięso mielone 1kg jakie lubicie. Ja akurat mam takie jakie miałam w lodówce.
- 5 jaj
- 3 torebki ryżu białego
- śmietana kremówka 30%
- koperek
- 2 kostki rosołowe, albo wg uznania
- sól, pieprz
- olej do smażenia



Kapustę szatkujemy, wrzucamy do miski, solimy trochę i ugniatamy aby trochę zmiękła (ręce muszą być czyste). Wsypujemy do tego ryż, mięso, jajka, przyprawiamy do smaku i mieszamy. Powstanie nam taka masa:



Ok, teraz rozgrzewamy patelnię, z tego co mamy w misce formujemy kuleczki wielkości piłeczek golfowych. Wrzucamy na patelnię i smażymy na lekko brązowy kolor. Jest to konieczne żeby kulki nam się na dalszym etapie nie rozleciały w garnku.



Jak już usmażymy wszystko, to wrzucamy kotlety do gara, najlepiej dużego, bo przy gotowaniu zwiększą swoją objętość (patrz ryż).



Teraz wlewamy zimną wodę do poziomu kotletów, dajemy kostki rosołowe i dajemy na średni palnik. Gotujemy 40 min.



Po 40-stu minutach, dalej gotując dodajemy śmietanę i koperek. Bez obaw- śmietana się nie zważy.

Gotujemy jeszcze ok. 15 minut.



Teraz wykładamy na talerz kotlety, polewamy sosem.

+porady od jarudzik

*Następnym razem spróbuje klasycznej wersji z sosem pomidorowym zamiast śmietany.*

*Warto dodać ile kapusty dodaje się do mieszanki. Mała główka to bardzo ogólne, małe główki ciężko dostać. Ja kupiłem normalną główkę ok 5kg.*

*Dodałem ćwiartkę ponieważ bałem się, iż nadmierna ilość kapusty spowoduje że masa będzie się rozsypywać.*

*Ja zrobiłem trochę większe "kotlety" niż 5 centymetrowe kulki. Tak na moją garść. Po zagotowaniu urosły od napęczniałego ryżu i były jeszcze większe. Zatem jedna porcja wystarczyła każdej osobie.*

## 63. KUKURYDZIANE CIASTECZKA W CZEKOLADZIE BEZ PIECZENIA

Przepis i zdjęcia autorstwa *wicikumoza*

Masz ochotę na coś słodkiego? W 15 minut niewielkim nakładem pracy i pieniędzy można zrobić czekoladowe ciasteczka!

### Potrzebne będą:

- \* 2 łyżki kakao (prawdziwe, nie instant)
- \* 2 łyżki miodu
- \* 2 szklanki płatków kukurydzianych (lub czegoś podobnego)
- \* 1/4 kostki margaryny (czyli 60g)
- \* 1/3 szklanki cukru



### Przygotowanie:

Margarynę, cukier, miód i kakao rozpuszczamy w rondelku na małym ogniu (chcemy to rozpuścić, nie ugotować). Jeżeli boicie się przypalić to można najpierw rozpuścić margarynę, a później wsypać resztę. Ja miałem miód z pasieki, ale sztuczny też powinien dać radę.



Mieszamy, mieszamy, aż uzyskamy w miarę płynną czekoladę.



Gdy konsystencja będzie taka jak na powyższym zdjęciu, zdejmujemy z ognia i wsypujemy dwie szklanki płatków kukurydzianych (miałem dodać jeszcze orzechy włoskie, ale oczywiście zapomniałem). Dwie szklanki to idealne proporcje na taką ilość czekolady - prawie nic nie zostało w garnku do wylizania :( W tym momencie można dodać też jakichś bakalii, czy czego dusza zapragnie (ale uwaga, bo może się okazać, że będzie za dużo składników i nie starczy czekolady, wtedy modyfikujemy przepis robiąc więcej czekolady, lub dając mniej płatków)



Teraz trzeba to porządnie wymieszać:





Musimy się trochę upaprać. Zawartość garnka wykładamy łyżką na jakiś talerz, formując kulki czy cokolwiek i chowamy do lodówki żeby stwardniało (albo na balkon/parapet ;))



Wyszło 14 ciastek jak na zdjęciu. Są bardzo słodkie, także jak ktoś nie lubi takich to można dodać mniej cukru/miodu lub więcej kakao, czy też dosypać trochę mielonej kawy. Po paru minutach w lodówce można je odklejać nożem od naczynia i się zjadać (jak poleżą dłużej to same powinny odchodzić, ale komu by się chciało czekać ;) można też kłaść na pergamin)



## 64. ZUPA Z PIECZARKAMI, PORAMI, MIĘSEM I SERKAMI TOPIONYMI

Przepis i zdjęcia autorstwa *baba\_na\_wykopie\_chlopom\_ciezej*

Na początek składniki:

- 0.5 kg mięsa mielonego (już przesmażone)
- 1 kg pieczarek pokrojonych w kostkę
- 2 serki topione śmietankowe
- 2 serki topione ziołowe (ja nie miałam dwóch ziołowych, to wykorzystałam jeden ziołowy i jeden ze szczypiorkiem)
- 3 duże pory (tylko łodyga)
- 2 kostki rosółowe
- sól, pieprz, olej do smażenia.



Ok. zaczynamy. Na początek kroimy pory na półksiężycy



Zalewamy je wodą do ich wysokości i dajemy kostki rosółowe. Wstawiamy na ogień.



Na patelni smażymy pieczarki.



Jak już ugotujemy wszystko i posmażymy to miksujemy pory, dodajemy do tego wszystkie pozostałe składniki i mieszamy, moim zdaniem najlepiej mikserem.





Teraz wszystko znów wstawiamy na ogień do momentu bulgotania.



I gotowe! Smaczna zupa i naprawdę pożywna. Coś dla prawdziwych głodomorków:)

Smacznego!



## 65. KALAFIOR ZAPIEKANY W SOSIE JOGURTOWO-SEROWYM

Przepis i zdjęcia autorstwa *zimna29*

SKŁADNIKI (mogą być krajowe):



- kalafior
- ser mozzarella
- 2 czerwone cebulki
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki masła
- pół szklanki wywaru z ugotowanego kalafioru
- około pół szklanki jogurtu naturalnego
- przyprawy - sól, pieprz, papryka, bazylia, "czubryca"

## PRZYGOTOWANIE:

1. Kalafiora dzielimy na mniejsze gałązki. Wrzucamy na gotującą się wodę, oczywiście wcześniej posoloną. Gotujemy około 8minut, tak, żeby kalafior się nie rozgotował.
2. W międzyczasie, na patelni roztapiamy masło, wsypujemy mąkę i robimy zasmażkę. Kiedy kalafior się ugotuje, odlewamy pół szalki wywaru i wlewamy do zasmażki. Delikatnie mieszamy, żeby nie powstały grudki - najlepiej używać do tego "trzepaczki". Mozarellę kroimy na małe części, żeby mogła się szybciej roztopić, po czym wrzucamy na patelnię z zasmażką. Kiedy ser zacznie się topić, wlewamy jogurt. Na sam koniec sos przyprawiamy solą, pieprzem, papryką i ziołami.



3. Ugotowany kalafior wrzucamy do naczynia żaroodpornego i kładziemy na nim pokrojona w paseczki cebulę. Na koniec zalewamy serowym sosem.



4. Wkładamy do nagrzanego piekarnika, zapiekamy niecałe pół godziny (aż ser złapie brązowy kolor) w temperaturze 180-200 stopni.



5. Nakładamy na talerzyk i podajemy ze świeżą bułką.





## 66. CIASTKA FRANCUSKIE ZE SZPINAKIEM/ Z ŁOSOSIEM

Przepis i zdjęcia autorstwa *vacoo*

Zacznijmy od składników (na 36 ciasteczek):



\* 3 op gotowego ciasta francuskiego.

Nadzienie łososiowe:

- \* 200 g wędzonego łososia (może być sałatkowy).
- \* średnia cebula.
- \* 150-200 ml śmietany 18%.
- \* 1/3 opakowania serka fawita (popularnie BŁĘDNIE nazywanym fetą).
- \* pęczek świeżego koperku.
- \* pieprz, sok z cytryny

Nadzienie szpinakowe:

- \* ok 300g szpinaku mrożonego w liściach (najlepszy byłby świeży, uprzednio zblanszowany i pokrojony na dość duże kawałki, jednak o tej porze roku ciężko go dostać)
- \* średnia cebula.
- \* 2-4 ząbki czosnku.
- \* pół dużego kubka śmietany (to co zostało z łososia;)
- \* 2/3 opakowania sera fawita j.w.
- \* sól, pieprz, gałka muskatołowa.

Zacznijmy od organizacji pracy- z mojego doświadczenia warto sobie wszystko przygotować tak jak przedstawiłem na zdjęciu- będzie nam się łatwiej i przyjemniej gotowało. I tak cebulę siekamy, czosnek siekamy, siekamy koperek, łososia (jeśli nie mamy sałatkowego). Na tym etapie ciasto niech spoczywa jeszcze w lodówce (wyjmujemy je przed samym nadziewaniem)

### **Przygotowanie farszu łososiowego.**

Na patelni rozgrzewamy oliwę, wrzucamy na nią cebulkę, kiedy się zeszkli dodajemy łososia (ja dodałem połowę, drugą w dużych płatkach ułożę na farszu dla dekoracji). Kiedy łosoś się usmaży dodajemy ser i śmietanę, zagotowujemy całość, doprawiamy do smaku pieprzem (soli w serku i łosiosiu jest aż nadto), zdejmujemy patelnię z ognia i wysypujemy posiekany koperek, mieszamy. Odstawiamy do wystygnięcia.



### Przygotowanie farszu szpinakowego.

Na patelni rozgrzewamy olej i wsypujemy połowę posiekanego czosnku (można wsypać cały - ja lubię aromat świeżego czosnku więc drugą połowę dodam później).



Następnie cebulka.



Na to rozmrożony szpinak. Ja dodałem 450g (farsz który zostanie jest świetnym sosem do makaronów).



Ważne jest, żeby nie przegrzać szpinaku (traci on wtedy aromat i brązowieje a pamiętajmy, że spędzi on jeszcze trochę w piekarniku) więc smażymy go krótko po czym dodajemy resztkę czosnku, ser, śmietanę i wszystko mieszamy. Gotujemy chwilę i odstawiamy żeby wystygło.



## No i pora na ciasteczka.

Tutaj kilka porad, będących owocem dotychczasowego mojego doświadczenia. Pieczemy na blasze, w piekarniku nagrzanym do temperatury 220 stopni. Blachę możemy oprószyć mąką albo posmarować masłem (ja uznałem, że masła w cieście francuskim jest wystarczająco dużo więc zastosowałem mąkę). Blachę przed układaniem ciasta i pieczeniem dobrze jest schłodzić (ja stawiam przy otwartym oknie lub na balkonie na kilka minut). Ciasto francuskie w temperaturze pokojowej bardzo mięknie, czym utrudnia współpracę.

Mając już schłodzoną blachę oprószoną mąką (zalecam najpierw chłodzić później prószyć- oszczędzimy dodatkowej pracy), przygotowane nadzienie, rozgrzany piekarnik, rozwijamy ciasto na stolnicy i dzielimy na 12 części by uzyskać jak najbardziej przypominające kwadraty płaty.



Płaty wykładamy na blachę ( rozłożone nie chcą się zmieścić wszystkie ale jak część poskładamy to się zmieszczą). Następnie nakładamy łyżkę farszu i składamy boki:





Po czym wstawiamy blachę do piekarnika i pieczemy aż się zarumienią:



## 67. MAKOWIEC

Przepis i zdjęcia autorstwa *kasiknocheinmal*

składniki:

*masa makowa:*

- **50 dag maku;**
- **25 dag cukru;**
- **5 dag masła;**
- **4 łyżki miodu;**
- **5 dag rodzynek;**
- **5 dag kandyzowanej skórki pomarańczowej;**
- **2 białka;**
- opcjonalnie **5 dag orzechów/migdałów;**

*ciasto* (składniki **koniecznie w temperaturze pokojowej!**):

- **1 kg mąki;**
- **25 dag tłuszczu** (u mnie margaryna);
- **30-35 dag cukru;**
- **6 dag drożdży** (w wypadku drożdży suchych pamiętać, że jedna paczuszka odpowiada 2,5 dag drożdży);
- **6-7 żółtek;**
- **szczypta soli;**
- **około 0,5 l mleka;**
- **1 jajko do nabłyszczania**



sposób przygotowania:

masa makowa:



1. **Mak** najpierw należy opłukać, odcedzić. Umieścić w garnku i zalać wrzącą wodą- należy go trzymać na ogniu tak długo, aż po wzięciu maku w palce, będzie dało się go w nich rozetrzeć.



2. Odciedzamy mak przez gęste sitko i odsączamy.
3. Mielimy mak w maszynce 2 razy.
4. Opłukujemy **rodzynki**. W garnku roztapiamy **masło**, dodajemy **mak, cukier, miód, skórkę pomarańczową i rodzynki** (w wersji z **orzechami/migdałami** je także).



Mieszamy dokładnie.

5. Smażymy 10-15 minut, przez cały czas dokładnie mieszając do dna. Niestety masa makowa lubi się przypalać z prostego powodu- jest słodka. Ale za to tysiąc razy lepsza od gotowej z puszki, więc warto. Gotowa masa jest mordercza dla makowca.
6. Ubijamy pianę z **białek** i dodajemy do gorącej **masy makowej**, mieszamy dokładnie łyżką. Dzięki temu masa będzie bardziej puszysta.



7. Masę studzimy tak, aby była letnia, kiedy będziemy nią faszerować makowce.



ciasto drożdżowe:

1. Rozpuszczamy **margarynę/masło** i odstawiamy, żeby stygła aż będzie letnia. Jeśli mleko jest świeżo wyciągnięte z lodówki, to jest dobry moment, żeby je lekko podgrzać.



2. Połowę **mąki** przesiewamy przez sitko, dodajemy **drożdże** (suche po prostu wsypać, dla mokrych zrobić wcześniej roztwór) oraz **szczyptę soli** i mieszamy dokładnie.



2. **Żółtka z cukrem** ubijamy na puszystą masę, a następnie dodajemy do mąki z drożdżami. Mieszamy dokładnie.





3. Letnie(!!!) **mleko** dodajemy do ciasta i mieszamy do dokładnego połączenia, dodając trochę mąki.



4. Kiedy całość osiągnie konsystencję gęstej śmietany:



5. dodajemy roztopiony  **tłuszcz**, cały czas mieszając.



5. Dopiero wtedy, gdy ciasto wchłonie cały tłuszcz, dodajemy resztę mąki. Wyrabiamy ciasto drewnianą łyżką lub łapkami- w wypadku ciasta drożdżowego ważne jest odrywanie go od dna, żeby wpuścić do niego dużo powietrza.

Z założenia nie powinno się kleić. W praktyce może się okazać, że trzeba będzie w sumie zużyć jej trochę więcej (nie ma reguły ile konkretnie) niż kilogram- tyle, żeby ciasto osiągnęło mniej więcej taki stan:



6. Odstawiamy ciasto w ciepłutkie i przytulne miejsce, przykrywamy miskę ściereczką, dbamy o to, żeby nie niepokoiły go żadne wiatry, przeciągi, zimno, ponieważ wtedy nie urośnie. Można podłożyć ciepły (ale nie gorący) termofor pod miskę, to przyspieszy trochę rośnięcie.

7. Jeśli ciasto ładnie urosło i podwoiło już swoją objętość, można zająć się ostatnim etapem-  
zwijaniem.

8. Odrzynamy z całości około 50-60 dag(w sumie lepiej nawet 50 dag niż 60) ciasta i rozwałowujemy na wysypanej mąką stolnicy na prostokąt o wymiarach około 25x30 [cm].







W wypadku nierównomiernego rozwałkowania powstają czasami dziury w skórce, co zostanie przedstawione później ;)

9. Letnią masą makową smarujemy ciasto, zostawiając na dłuższych bokach nieposmarowane paski o szerokości około 2 [cm].



10. Dokładnie zwijamy ciasto wzdłuż dłuższego boku, dbając o to, by powierzchnie do siebie przylegały. U mnie niestety masie makowej zdarza się odstawać od ciasta- z tego powodu mak przed zwinięciem smaruje się roztrzepanym białkiem z jaja, jednak szczerze mówiąc nie wiem czy to nie jest sztuka dla sztuki, ponieważ odstaje czasami przy nieposmarowanym maku, czasami przy posmarowanym, więc chyba nie ma reguły ;) U mnie na takie przerwy między makiem a ciastem mówi się, że "wszedł tam piekarz". Makowiec bez piekarza to makowiec z cukierni, nie z domu (przynajmniej mi się tego nie udało osiągnąć) ;)



11. Zostają brzydkie końce...



12. Które zawijamy pod spód i jest w porządku.



Wszadzamy do wyłożonej papierem do pieczenia (lub wysmarowanej masłem i oprószonej mąką) foremki, gdzie sobie jeszcze chwilkę rośnie.



13. Tuż przed wsadzeniem makowca do piekarnika smarujemy go roztrzepanym **jajkiem**, żeby miał błyszczącą skórę.



14. Pieczemy 40-50 minut w temperaturze 180-190 stopni C. Czas i temperatura podane dla piekarnika gazowego. Wyciągamy po zrobieniu próby suchego patyczka.

15. Makowiec ewakuujemy z foremki dopiero, gdy trochę przestygnie.



uwagi:

- z podanej porcji wychodzi około 3-4 makowców (robiłam z 2 porcji, co dało 6 dorodnych makowców)

- niektórzy lukrują makowce, jedna z wielu wersji proporcji do lukru to **20 dag cukru pudru** na **3-4 łyżki soku z cytryny**, które należy ze sobą utrzeć do białości

## 68. CURRY Z KURCZAKIEM

Przepis i zdjęcia autorstwa *maqs7*

### Składniki na 4-5 porcji:

Pierś z kurczaka ok. 0,5 kg  
Przyprawa curry mielone (z Lidla - uważam, że najlepsza)  
Sos sojowy  
Cebula  
Chilli, imbir, czosnek suszony  
Pieprz i sól  
Mąka kukurydziana albo pszenna  
Ryż  
Cukier  
Olej



**Krok 1:**

Kurczaka kroimy w kosteczkę, dodajemy szczyptę soli, pieprzy i curry.

**Krok 2:**

Kroimy cebulę i podsmażamy na patelni. (Pod koniec smażenia możemy dodać posiekanego czosnku i nie używać granulowanego)

Ja użyłem jej bardzo mało jednak jak ktoś lubi cebulę, może użyć więcej.

Po podsmażeniu przekładamy ją do miseczki - później będzie jeszcze potrzebna.



### Krok 3:

Smażymy kurczaka na bardzo mocnym ogniu. Następnie dodajemy chilli, imbir i suszony czosnek.



### Krok 4:

Do kurczaka wlewamy szklankę wody, i 1/5 szklanki sosu sojowego. Po zagotowaniu dodajemy dużą łyżkę przyprawy curry oraz dużą łyżkę cukru. Intensywnie mieszamy i dodajemy wcześniej usmażonej cebuli.

Teraz przyszedł czas na próbę;)

W tym momencie sami ocenicie czy nie jest za łagodne, za mało słone lub słodkie. Jeśli wydaje się za "słabe", wystarczy dodać więcej przyprawy curry, ja czasami wrzucam 2 duże łyżki ale niektórym wtedy już nie smakuje. Tak samo z czosnkiem i sosem sojowym. Jeśli chcecie więcej sosu, dajecie więcej wody i przypraw.





**Krok 5:**

Pół szklanki wody mieszamy z 3 łyżkami mąki i dokładnie mieszamy. (Polecam mąkę pszenną, kukurydziana pozostawia taką ziarnistą konsystencję w czasie jedzenia;) Stopniowo przelewamy mieszankę do gotującego się curry intensywnie mieszając. Pamiętajcie, żeby nie wlewać całości. Każdy lubi inną gęstość więc sami oceńcie, kiedy już wystarczy. Teraz można dosolić jeśli będzie taka potrzeba.

**Krok 6:**

Podajemy z ryżem albo makaronem ryżowym.

Pamiętajcie, żeby wypłukać ryż przed gotowaniem.

Jeśli lubicie naprawdę ostre jedzonko, polecam do gotującego się ryżu dodać pieprz cayenne ;)

## 69. BABCINE PIERNIKI

Przepis od prababci a zdjęcia od samego użytkownika *MichaS\_LwK*

Potrzebne produkty



3kg mąki

1kg cukru

1kg miodu

250g masła

6 jaj

25g amoniaku

2 łyżki kawy

2 łyżki kakao

olejek zapachowy

przyprawy korzenne

W garnku stopić miód i cukier jak się rozpuści dodać masło



Do miski wsypać 2,5kg mąki(pół kilo zostawić do podsypywania przy wałkowaniu)  
dodać kawę, kakao, korzenie i olejek



Gdy masa w garnku będzie jednolita należy dodać 25g amoniaku (powąchać czy pachnie świętami)



zawartość garnka wlać do miski ciągle mieszając , dodać (roztrzone) jajka



przełożyć na stół żeby łatwiej ugniatać



w jedną zwartą bryłę



odkroić kawałek resztę pozostawiając w ciepłym miejscu co ułatwi nam później wałkowanie



przy użyciu foremek bądź noża wycinamy dowolne kształty i ozdabiamy orzechami (migdały, orzechy laskowe, włoskie)



następnie kładziemy na blachę obłożoną papierem do pieczenia i pieczemy 10 min. w temp. około 180 C



Gdy ostygną można polukrować i przyozdobić kolorową posypką.

ŻYCZYMY SMACZNEGO!



## 70. PLACKI CZESKIE

Przepis i zdjęcia autorstwa *Whys*

Potrzebne składniki:



- 1) 60 dag piersi z kurczaka
- 2) 5 tudzież 6 cebul
- 3) 6 jajek
- 4) 8 łyżeczek mąki ziemniaczanej
- 5) 3 łyżeczki vegety
- 6) po niecałej łyżeczce soli, pieprzu i papryki słodkiej albo chilli, a jak na bogato to obie
- 7) 8 łyżeczek oleju

Komentarz do składników:

Nie każdy ma przecież mąkę ziemniaczaną, zamiast tego można zetrzeć na tarce ziemniaczka. Nie - zwykłą mąką się nie nada. ;)

1) Kroimy piersi w kosteczkę jak na załączonym zdjęciu:





Pokrojone cząstki wrzucamy do miski (najlepiej wysokiej), albo czegoś co może za nią posłużyć.

II) Teraz najgorsze. Trzeba jakoś zetrzeć cebulę. Ja to robię na tarce, ale jeśli ktoś ma jakiś super wehikuł do robienia z warzyw papki to się nada. Ten etap jest nieprzyjemny i jeśli macie gogle to załóżcie. Oczekujemy mniej więcej czegoś takiego:



Przy końcówce tarcia pozostają kawałki cebuli które można drobno posiekać i dodać do papki.

Startą cebulę dodajemy do miski z mięsem.

III) Do miski wbijamy jajka, dodajemy mąkę ziemniaczaną, sól, pieprz, paprykę, vegetę i olej. Wszystko dokładnie mieszamy (łyżką, nie musisz wkładać tam łypy), po czym podziwiamy coś takiego:



Takie dzieło wstawiamy do lodówki na parę godzin, a najlepiej na całą noc. Jeśli jednak z jakichś powodów nie mamy czasu, albo co gorsza lodówki to można przystąpić do punktu IV od razu - sam tak zazwyczaj robię. Zaznaczam jednak, że im dłużej postoją w lodówce (w granicach zdrowego rozsądku), tym będą smaczniejsze i nie będą się rozlatywać podczas smażenia.

IV) Smażenie. Jeżeli jajecznicza przerasta Twoje możliwości to na tym etapie powinieneś poprosić o pomoc powiedzmy koleżankę... Na rozgrzany na patelni olej nakładamy łyżką (to ta większa) małe porcje wcześniej przygotowanego ciasta.



Smażymy je do momentu zaobserwowania brązowej obwódki dookoła. Oznacza ona, że po drugiej stronie już jest ok., potem ostrożnie przewracamy i smażymy z drugiej strony.



Dobra rada: Nie formujcie zbyt dużych placków, bo będą problemy z ich odwróceniem, ani zbyt grubych, aby w środku mięsko się dosmażyło.

Podawanie:

Takie placuszki pasują i do ziemniaków i do świeżego chleba z maselkiem. Wyśmienite są także o 23:00, kiedy potrzebujemy coś na ząb. Są pyszne zarówno gorące jak i na zimno.



Propozycja podania:



## 71. DOMOWE NUGESTYSY W PANIERCE Z KRAKERSÓW

Przepis i zdjęcia autorstwa *Alfu*

SKŁADNIKI:



- \* 2 duże piersi z kurczaka
- \* maślanka
- \* krakersy (próbowałem różnych i najlepsze są te z Lajkonika)
- \* przyprawy (ja używam soli, pieprzu, czosnku, chili, przyprawy do kurczaka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kurczaka kroimy w paski lub plastry.



2. Kawalki kurczaka przekładamy do zamykanego pojemnika (lub woreczka) i dodajemy przyprawy według własnych upodobań ja dodałem po łyżeczce chilli , czosnku, przyprawy do kurczaka. Soli i pieprzu sypiemy "na oko". Wszystko mieszamy.





3. Wszystko to zalewamy maślanką w taki sposób by całość została nią pokryta i jeszcze raz wszystko mieszamy.



Następnie zamykamy pojemnik i wkładamy do lodówki. Najlepiej na 8-12 godzin. Ja zawsze przyrządzam mięso dzień wcześniej. Wieczorem wkładam do lodówki i następnego dnia są idealnie zamarynowane. Jeśli ktoś jest niecierpliwy może dać kurczaka na 2 godziny do lodówki.

4. Mięso odsączamy z nadmiaru maślanki oraz kruszymy krakersy [każdy sposób jest dobry, niestety nie posiadam blendera, więc musiałem to robić ręcznie]









5. Kawałki kurczaka panierujemy.



Teraz mamy dwie opcje do wyboru. Albo smażymy je na tłuszczu, albo pieczemy w piekarniku. Zawsze wybieram wersję zdrowszą, piekarnikową. Blaszke wykładam papierem do pieczenia i lekko smaruję go olejem.



6. Pieczemy 20-25 minut w piekarniku nagrzanym do 200°C.



A po krótkiej chwili:



Idealnie do tych nuggetsów pasują sos do Big Maca:

Modyfikuję go troszkę dodając więcej cebulki i ogórka. Dla leniwych dobry też będzie sos keczupowo-majonezowy ;)

## 72. GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM

Przepis i zdjęcia autorstwa *Tremolo\_na\_marimbie*

Przepis w sumie prosty, jest jednak kilka krytycznych momentów od których może zależeć powodzenie przedsięwzięcia.

### **Składniki:**

- 0,5 kg szynki lub łopatki wieprzowej
- 0,3 kg wołowiny /np. z udźca/
- 0,3 kg surowego boczku
- główka białej kapusty
- ryż /niekoniecznie/
- duża cebula
- czosnek
- sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek
- przecier pomidorowy
- olej, masło



Łopatkę i wołowinę kroimy i mielimy w maszynie na dość grubej siatce - ja użyłem 0,5 cm. Boczek kroimy w grubą kostkę i podsmażamy na patelni z cebulą. Podsmażony boczek z cebulą również mielimy. Dodajemy ugotowany ryż, sól, pieprz, majeranek, mieszamy i farsz jest gotowy.





W kapuście wycinamy głąb i wkładamy całą główkę do gotującej się wody c/a na 10 minut. Po upływie tego czasu delikatnie, stopniowo ostrym nożem odcinamy pojedyncze liście i wyjmujemy z wody. To jedna z **trudniejszych** czynności, trzeba uważać żeby nie podziurawić liści.





Liście studzimy i ostrym nożem wycinamy zgrubiałe części o tak:





Nakładamy łyżką farsz na liście i składamy w kopertę.



Osuszamy zawinięte gołąbki papierowym ręcznikiem i smażymy po kilka sztuk na rozgrzanym oleju. Trzeba uważać żeby nie przypalić kapusty bo wtedy potrawa i sos będą gorzkie. Trzeba również uważać żeby nie rozwinęły się na patelni.

W momencie gdy nasze gołąbki będą wyglądały mniej więcej tak:



przekładamy je do naczynia żaroodpornego z przykrywką, uprzednio wyłożonego liśćmi z kapusty



Do naczynia wlewamy dwie szklanki wody, wkładamy liść laurowy i ziele angielskie, i nasza potrawa ląduje w piekarniku na 90 minut w temperaturze 180 stopni. To jest najdłuższe 90 minut w życiu ....

W rondlu rozpuszczamy ok 30 g masła, wkładamy na chwilę rozgnieciony ze skorupką ząbek czosnku, po chwili wyjmujemy czosnek, wlewamy przecier pomidorowy, łyżeczkę cukru, pół łyżeczki soli, intensywnie mieszamy i po 2 minutach sos jest gotowy.



Na ok. 10 minut przed końcem pieczenia gołąbków, wlewamy do nich sos ..... i gotowe!





## 73. TARTA Z BOCZKIEM I CEBULKĄ

Przepis i zdjęcia autorstwa *Ilosia*

Składniki:



500 gram mąki

pół szklanki wody mineralnej

5 dużych łyżek oleju

sól

2 duże cebule

30 dkg boczku wędzonego

pieprz

smietana 18%

Ciasto:

Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy wodę, olej oraz sól:



Następnie wszystko razem ugniatamy:



Kroimy boczek w paseczki, cebulę w prążki.



Rozwałkowujemy ciasto (powinno być bardzo cienkie), kładziemy na blaszce, zawijamy brzegi, rozsmarowujemy smietanę, następnie układamy boczek oraz cebulę.



Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 210 stopni i pieczemy 20 min.



(Mleko ze zdjęcia okazało się w końcu zbyt ciężkie.)



## 74. SCHABIK W SOSIE CEBULOWYM

Przepis i zdjęcia autorstwa *Tremolo\_na\_marimbie*

Składniki:

- 4 kotlety schabowe bez kości
- 3-4 cebule
- olej
- ziemniaki
- ogórki kiszone
- sól, pieprz, lubczyk, koperek



No to jedziemy. Kotlety rozbijamy tłuczkiem, pieprzymy, solimy i zostawiamy na chwilę. W tym czasie kroimy cebulę, solimy i szklimy w rondlu na oleju.





Kotlety obtaczamy w mące



i wrzucamy na patelnię na mocno rozgrzany olej. Przekładamy je do rondla z cebulą jak będą wyglądały mniej więcej tak:



Dodajemy listek laurowy, ziele angielskie, wlewamy tyle wody żeby przykryła mięso i dusimy na małym ogniu, pod przykryciem od czasu do czasu mieszając.



W tym czasie kroimy drobno cebulę, nieco grubiej ogórka, dodajemy dwie łyżki stołowe oleju i pieprz. Można dosolić jeżeli ogórki nie są słone. Wstawiamy sałatkę do lodówki.



Obieramy ziemniaki i gotujemy. Ugotowałem na parze w parowarze - smakują nieporównanie lepiej niż z wody. Jeżeli nie macie parowaru spokojnie można to zrobić przy użyciu garnka z wodą, metalowego durszlaka i pokrywki.



Mięsko powinno się dusić ok. 1 godziny - jak cebula zacznie się rozpadać - znaczy że jest ok.  
Przed końcem duszenia, zwiększamy ogień, redukujemy sos i dodajemy lubczyk.

No i gotowe!



## 75. PODUSZECZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO CIEKAWIE NADZIEWANE

Przepis i zdjęcia autorstwa *truskawkens*

**No to zaczynamy:**

**Potrzebujesz tych produktów:**

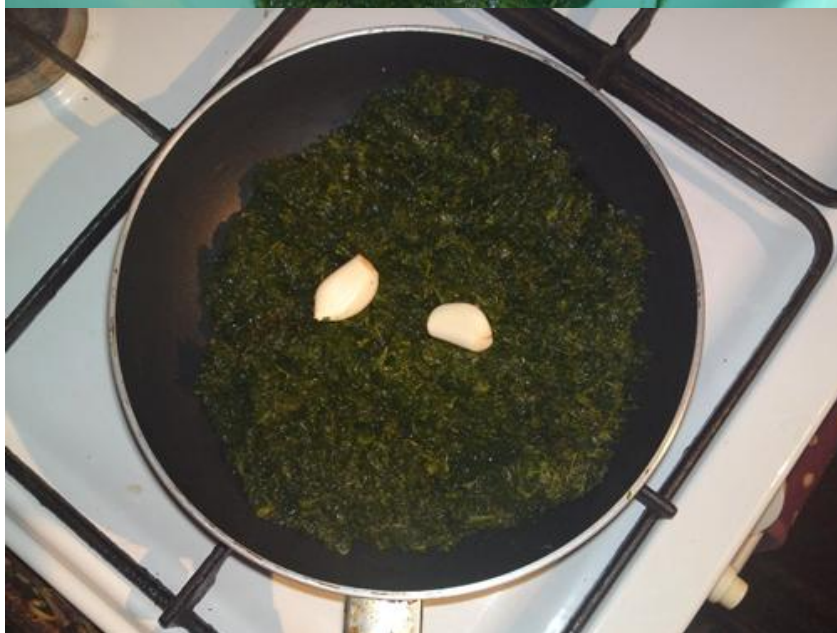
- \* 1 op. szpinaku rozdrobnionego mrożonego (w sezonie może być świeży)
- \* 1 łyżeczka oliwy/oleju na którym podsmażamy szpinak
- \* 2 op. zrolowanego ciasta francuskiego (a jak ktoś chce się pobawić może zrobić własne;))
- \* przyprawy typu sól/sól morsa/Vegeta lub coś innego; pieprz (czarny/kolorowy), czosnek (granulowany lub świeży)
- \* 1 op. sera typu feta (jak kogoś stać niech kupi prawdziwą fetę sprowadzoną z Grecji lub skądkolwiek)
- \* można użyć roztrzepanego jajka do posmarowania poduszczek przed pieczeniem, posypać je ziołami itd



( wszystko zakupione było w żółtym sklepie dla biednych ludzi;] )

+ patelnia, tłuszcz do posmarowania blaszki lub papier do pieczenia, blaszka, łyżka, nóż, miska, deska do krojenia

1) Szpinak rozmrożony lub też nie wrzucamy na patelnię z tłuszczem, dodajemy czosnek z którym go podsmażamy kilka minut.



2) Przyprawiamy tak jak lubimy, jeśli ma być na ostro dodajmy dużo pieprzu (ja dodałam 1 łyżeczkę czarnego pieprzu) i ostrej papryki, no i pamiętajmy o czosnku (można posiekać ten podsmażany lub dodać granulowany)





3) Szpinak mu teraz trochę ostygnąć, przierzucamy go do miski:



4) Kiedy szpinak stygnie, przygotowujemy fetę- kroimy ją w byle jaką kostkę, najlepiej drobną:





5) Pokrojoną fetę wrzucamy do ciepłego szpinaku:



6) Mieszanko :D



7) Ciasto francuskie rozwijamy, kroimy w baaardzo "równe" (jak widać) prostokąty:



8) Nakładamy po 1 łyżeczce farszu na każdy prostokąt:



9) Zamykamy przy użyciu widelca, brzegi muszą być dobrze sklejone

(musimy uważać aby farsz nie wydostał się na zewnątrz i nie wpłynął na brzegi)





10) Pamiętając o odstępie (ciasto rośnie) układamy poduszcзки na blaszce wyłożonej papierem lub posmarowanej olejem (nie polecam pieczenia na tego typu kratce- ja na niej nie piekłam, tylko sobie tam odpoczywały :D)



11) Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do ok. 180 stopni Celsjusza na kilka minut.

Poduszcзки powinny być lekko zarumienione, ale nie spalone!

Tu pierwsza porcja:





12) i więcej poduszeczek:



Mała ciekawostka:

Poduszeczki są najlepsze na zimno, na drugi dzień kiedy farsz już się "przegryzie".

## 76. NEW YORK STEK

Przepis i zdjęcia autorstwa *EssePL*

Będziemy potrzebować:

- porządny kawałek mięsa na stek (tutaj haczyk jest taki, że od jakości mięsa, zależy efekt końcowy. osobiście polecam kupowanie mięsa w dobrych mięsnych punktach z przeznaczeniem specjalnie na steki - chodzi tutaj o rasę krowy) - w tym wypadku rostbef
- patelnia ;)
- olej
- sól (najlepiej gruboziarnista)



- pieprz (najlepiej kolorowy)
- zegarek - żeby mierzyć czas smażenia :p
- folia aluminiowa

przydadzą nam się (ale nie są wymagane):

- szczypcy do obracania mięsa





- papierowe ręczniki (do osuszenia mięsa po opłukaniu)

Zaczynamy od rozpakowania mięsa.



Mięso ma mieć temperaturę +/- pokojową - jeśli jest zimne prosto z lodówki, warto poczekać około godziny, żeby miało dobrą temperaturę.

Następnie płuczemy je pod bieżącą (zimną wodą) i osuszamy papierowym ręcznikiem.



W tym momencie nalewamy na patelnię sporo oleju



i włączamy na największy gaz.



Na boku rozwijamy kawałek folii aluminiowej (takiej wielkości, żeby bez problemu zawinąć w nią nasze mięso po usmażeniu).

Mięso oprószamy świeżo zmielonym pieprzem (najlepiej kolorowym, z obu stron)



i solą gruboziarnistą. (z obu stron)



Kiedy tłuszcz na patelni jest tak gorący, że aż zaczyna dymić - ma się prawie palić, na patelnię kładziemy delikatnie (najlepiej szczypcami) nasz stek:



Zaczynamy mierzyć czas

Po około 1:45 - 2 minut, obracamy stek na drugą stronę.



Po następnych 1:45 - 2 minut, zmniejszamy ogień na mały



i smażymy tak około 1:45 - 3 minut (zależnie od tego jak mocno chcemy wysmażyć - new york lepszy jest mniej wysmażony, dlatego osobiście polecam 1:45). Następnie obracamy mięso i znowu smażymy 1:45 - 3 minut



Po upływie tego czasu stawiamy mięso "na kancie" - tam gdzie jest warstwa tłuszczu



po czym zwiększamy ogień z powrotem na największy.



Smażymy tak przez około 30-45 sekund.

Po tym zdejmujemy mięso z patelni i kładziemy do folii aluminiowej



którą następnie skrzętnie zawijamy.



Dajemy mu chwilę, żeby odpoczął (to ten najtrudniejszy moment - trzeba czekać :D)

Po 4-5 minutach rozwijamy, przenosimy stek na talerz i voila - można wcinać ;)

Na folii zostanie przepyszny sosik (idealny do chleba).





A oto jak wygląda stek w środku (smażony 1:45 na początku i 1:45 później - wyszedł około medium, tak jak powinien).



## 77. POŁĘDWICZKI W SOSIE Z BOROWIKÓW

Przepis i zdjęcia autorstwa *Tremolo\_na\_marimbie*

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa
- borowiki /ja użyłem mrożonych bo w grudniu jakoś ciężko je znaleźć w lesie/
- śmietana 30%
- cebula, czosnek
- rozmaryn
- olej, ocet
- przyprawa grill ziołowy Prymat
- masło



Opcjonalnie jako dodatki:

- ziemniaki opiekane /najlepsze są z biedrony mrożone do piekarnika/
- mix sałat, pomidor, ogórek, sos vingret

Poławiczkę oczyszczamy z błon, kroimy na ok1,5 cm kawałki i wrzucamy do marynaty sporządzonej z oleju, przyprawy Prymat i octu winnego. Powinna w niej poleżeć minimum godzinę.





W tym czasie kroimy cebulę i borowiki. Na rozgrzanym maśle szklimy posoloną cebulę a następnie wrzucamy do niej pokrojone grzyby. Całość dusimy pod przykryciem do uzyskania miękkich grzybów.





Wlewamy śmietanę i często mieszając redukujemy sos do uzyskania konsystencji rzadkiego budyniu. Solimy do smaku i sos gotowy.



Półdewiczki wyjmujemy z marynaty i rozbijamy lekko ręką



Na patelnię wlewamy olej i dodajemy masło w proporcji 1:1. Masło powinno być sklarowane ale jakoś mi się nie chciało z tym bawić. Po rozpuszczeniu masła wrzucamy gałązkę rozmarynu i rozgnieciony ząbek czosnku. Po minucie wywalamy czosnek i rozmaryn i wkładamy połówki.





Poławdziczki smażymy po 3 minuty z kaźdej strony aż będą wyglądały mniej więcej tak



Na talerz wylewamy sos i układamy na nim połówki, dodajemy warzywa, ziemniaki i kto tam jeszcze co sobie życzy i .....

Gotowe!





## 78. PIERNICZKI

Przepis i zdjęcia *kasiknocheinmal*

Składniki:

- 0,5 kg mąki;
- 20 dag miodu (po 10 dag prawdziwego i sztucznego, ja dałam cały prawdziwy);
- 20 dag cukru pudru;
- 12 dag margaryny;
- 1 jajko;
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej;
- 1 opakowanie przyprawy do piernika (oczywiście można też wymieszać poszczególne jej składniki w odpowiednich dla siebie proporcjach, zamiast korzystać z gotowej, jeśli ktoś woli)



Przygotowanie:

1. **Mąkę** przesiać przez sitko razem z **sodą** (żeby się dobrze wymieszały ze sobą), formując górkę.



2. W górcie zrobić wgłębienie i wlać do niego **miód**, **jajko**, wsypać **cukier puder** i **przyprawę do piernika** oraz dodać **margarynę**.





3. Zagnieść ciasto- najpierw podgarniając nożem ruchem podobnym do siekania, a następnie wsadzić w nie łapki i zagniatać, aż będzie miało odpowiedni stopień spoistości, ale nie będzie twarde. Odpowiednie powinno być, jeśli będzie miało ładną, lśniąca powierzchnię.



4. Z ciasta uformować kulkę, odłożyć na bok, przykrywając ściereczką (zapobiegnie to jego obsychaniu).



5. Odrywać niewielkie kawałki, które należy rozwałkować do grubości około 0,5 cm\*.

6. Foremkami wykrawać pierniczki (albo w wypadku braku foremek- okrągłe i półksiężycy za pomocą szklanki).



7. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką. Piec około 10 min (pierwsza partia pierniczków może siedzieć w piekarniku trochę dłużej, ponieważ wtedy często piekarnik nie jest dobrze nagrany) w temperaturze 180-200 stopni C. Czas podany dla piekarnika gazowego.





Kilka uwag:

\* Dobrze na powierzchnię, na której będziemy wałkować, wysypać trochę mąki- ciasto nie będzie przywierało do podłoża. Podobnie z foremkami- brzegi foremek można wsadzać do mąki przed wykrawaniem.

- pierniczki powinny mieć po upieczeniu ładny brązowy kolor. To, że będą one początkowo miękkie jest całkowicie naturalne, wraz z obniżaniem temperatury będą twardnieć. Będą na tyle twardnieć, że podczas jedzenia będzie słyszeć chrupanie- wynika to z tego, że z założenia pierniczki robi się jakieś 2 tygodnie przed Świętami, żeby zdążyły "skruszeć". W tym celu należy je przechowywać daleko od domowników w szczelnie zamkniętych puszkach, przy czym najlepiej jeśli te puszki mają zęby, warczą i gryzą osoby chcące się dostać do pierniczek wcześniej. W przeciwnym wypadku istnieje uzasadnione podejrzenie, że do Świąt doczeka jakaś najmniej pociągająca wizualnie połowa.



- pierniczkom można zrobić dziurki i powiesić je na choince. Dziurki należy robić patyczkiem do szaszłyków/wykałaczką/widelcem/czymś podobnym od razu po wyciągnięciu z piekarnika, jak jeszcze pierniczki są ciepłe i miękkie. Po stwardnieniu prędzej rozwalicie pierniczki niż zrobicie dziurki.

- pierniczki można ozdobić lukrem/rozpuszczoną czekoladą/bakaliami/gotowymi produktami do ozdabiania.

Przykładowe proporcje do lukru (ile razy mowa o lukrze, to każdy ma inne proporcje):

- **20 dag cukru pudru,**

- **3-4 łyżki soku z cytryny**

Utrzeć razem lub dla mniej cierpliwych po prostu zmiksować aż będzie biały. Bielszy lukier otrzymuje się z samych białek i cukru pudru, ja jednak wolę ten cytrynowy, a białkowy używam głównie do tych pierniczków, które trafiają na choinkę. Tutaj zeszłoroczne lukrowane (dzisiejsze będę lukrować dopiero jutro):





## 79. ŻEBERKA W SOSIE Z BURACZKAMI ZASMAŻANYMI

Przepis i zdjęcia autorstwa *Tremolo\_na\_marimbie*

Składniki:



- 1 kg żeberek wieprzowych
- 2 cebule
- główka czosnku
- marynata staropolska Kamis
- mąka
- sól, pieprz
- wino czerwone półwytrawne /niekoniecznie/
- sos sojowy
- liść laurowy
- ziele angielskie
- olej

Z oleju, wina, sosu sojowego, pieprzu, przyprawy Kamisa i czosnku sporządzamy marynatę



w którą wrzucamy pocięte na kawałki żeberka. Zamiast wina można do marynaty dodać dwie łyżki stołowe octu winnego.



Tak spreparowane mięso zostawiamy w lodówce na kilka godzin a najlepiej na całą noc.

Kroimy cebulę



i szklimy ją w dużym rondlu



Na patelni rozgrzewamy olej i wrzucamy lekko obtoczone w mące żeberka



Dość silnie obsmażone żeberka przekładamy do rondla z zeszkłą cebulą, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie, zalewamy wodą tak aby przykryła mięsko i na małym ogniu dusimy pod przykrywką ok. 1,5 godziny od czasu do czasu mieszając.



W zależności od indywidualnych cech mięsa i czasu marynowania duszenie trwa od 1,5 do 2 godzin.

W momencie gdy mięso zmięknie, sos zgęstnieje i będzie to wyglądało mniej więcej tak:



wciskamy do sosu 2 duże ząbki czosnku solimy do smaku i po 2 minutach danie jest

Gotowe!



## 80. CHIŃSKIE CIASTECZKA Z NIESPODZIANKĄ

Przepis i zdjęcia– *Administracja Wykopu wraz z Mroczno-rudą Elfik32*

### **Składniki (50-60 sztuk):**

- 30 dag mąki + do podsypywania
- 8 dag cukru, najlepiej drobnego
- 3 jajka
- 2 łyżki oleju
- 1/2 torebki cukru wanilinowego (8 g)
- szczypta soli

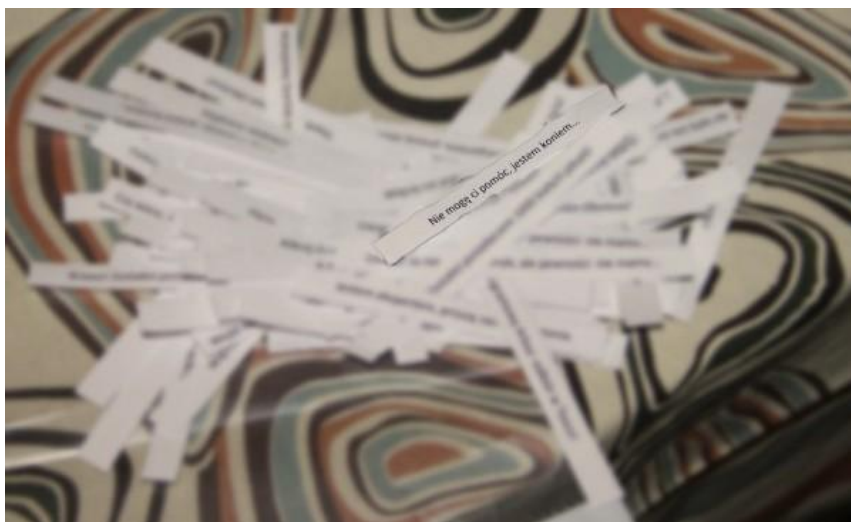


### **Przygotowanie:**

Mąkę przesiewamy do dużej miski. Dodajemy jajka, olej, cukier, sól i cukier waniliowy, i zagniatamy na dość twarde ciasto. Następnie dzielimy na dwie części, jedną przykrywamy ściereczką, żeby nie wyschło, a drugą bardzo cienko rozwałkowujemy na stolnicy.



W tym czasie **maciejkiner** i **dstranz** zajęli się przygotowywaniem i zwinięciem karteczek z niespodziankami:



W kuchni akcja toczy się dalej. Ciasto zostało już rozwałkowane, teraz przechodzimy do wycinania kóleczek





Na środku każdego kółka układamy zwiniętą w rulonik karteczkę z wróżbą i zlepimy brzegi, tak jak na pierogi. Następnie wywijamy tak, żeby powstał kształt charakterystyczny dla chińskich ciasteczek: coś jak rożek, trzeba zwinąć w odwrotną stronę niż się sklejało kółka – ale u nas tego nie zobaczycie ;)



Blachę wykładamy papierem do pieczenia, układamy na niej ciasteczka.



Pieczemy około 18 - 20 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.



Nie ma czym się przejmować jeśli ciastka po tym czasie mogą wyglądać za blado niż powinny - takie ciasteczka nie mają być rumiane, powinny być tylko lekko złote, lekko podrumienione.

I gotowe



