



KATARZYNA RZEPECKA



U KASI
ZAWSZE
pijśznie



50 najbardziej lubianych przepisów
z bloga **katarzynarzepecka.pl**



Szukacie pomysłów na **smakowite, łatwe do przyrządzenia dania**? Ta książka jest dla Was!

Tutaj znajdziecie 50 najbardziej lubianych przepisów z bloga katarzynarzepecka.pl, które zostały przetestowane przez setki tysięcy czytelników. Macie ochotę na strogonow z kurczaka, wołowinę po burgundzku, domowy kebab do ścinania lub curry z kurczakiem i ananase? Chcecie poznać tajniki, jak zrobić nocny chleb pszenny lub amerykańską szarlotkę albo sernik z truskawkami i kruszonką?

W tej książce również nie brakuje przepisów na szybki, pyszny obiad. 40 minut i robota z głowy a satysfakcja gwarantowana i rodzina zadowolona.



o Mnie

Nazywam się Kasia Rzepecka i od kilku lat **prowadzę stronę kulinarną, na której gromadzę głównie przepisy rodzinne**. Znajdziesz na niej wszystko, czego potrzebujesz, by nakarmić swoich najbliższych: zupy, drugie dania, potrawy jednogarnkowe, ale też ciasta, sałatki, przetwory, przepisy na święta, pieczywo itp.



Najbardziej cenię sobie dania łatwe i takie, które można przygotować na więcej niż jeden obiad. Uwielbiam też celebrować posiłki z rodziną, więc oprócz praktycznych i codziennych przepisów znajdziesz tu także coś bardziej wyszukanego. Na blogu prezentuję sprawdzone dania, które uważam za smaczne. A to wszystko oczywiście dla naszego ciała!

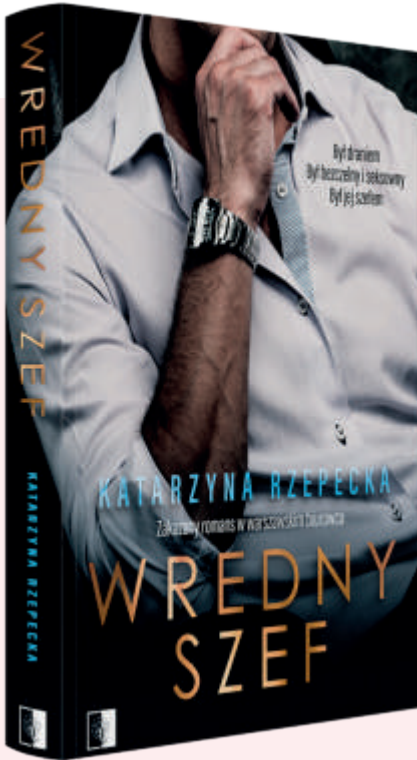
Jeżeli natomiast szukasz czegoś dla duszy i lubisz literaturę kobiecą, sięgnij po moje powieści. Od lipca 2020 roku w sprzedaży jest moja debiutancka powieść „Uwieść ochroniarza”, którą wydałam pod pseudonimem Katarzyna Kubera. Chciałam wówczas rozdzielić kulinaria i pisarstwo, stąd pseudonim, jednak po gruntownym przemyśleniu sprawy kolejne pozycje będę wydawać pod swoim nazwiskiem. Nowa książka – „Wredny szef” – jest już w sprzedaży.

Informacje o moich najnowszych powieściach możesz sprawdzić na blogu w zakładce „Moje książki”.

Życzeń smacznego i miłej lektury!



moje publikacje



Książka dostępna także w większych księgarniach np. Empik, na Allegro oraz Legimi.

Wredny szef

Nowa książka autorki, która swoją debiutancką powieść *Uwieść ochroniarza* wydała pod pseudonimem Katarzyna Kubera.

Karolina Kot pilnie musi zmienić pracę. W końcu otrzymuje posadę opiekuna klienta w polskim oddziale niemieckiej agencji reklamowej. Światelko w tunelu zawodowej kariery trochę błędnie, kiedy okazuje się, że jej nowym szefem jest Martin Flis.

Facet, z którym, o zgrozo, spędziła jedną niezobowiązującą noc. Gdy Martin rozpoznaje Karolinę, czuje do niej niechęć. Taką samą jak ona do niego.

Na wszelki wypadek mężczyzna od razu daje jej do zrozumienia, że to, co się między nimi wydarzyło, nie ma znaczenia, a jeśli komukolwiek o tym powie, pożegna się z pracą. Jest przekonany, że kobieta wszystko sobie zaplanowała.

W taki oto sposób wraz z posadą Karolina zyskuje wyjątkowo wrednego, choć niewątpliwie seksownego szefa. Jakby tego było mało, wkrótce do zespołu dołącza były narzeczony Karoliny, który chce ją odzyskać.

Kup na stronie wydawnictwoniezwykle.pl



Książka dostępna także w większych księgarniach np. Empik, na Allegro oraz Legimi.

Uwieść ochroniarza

Półtora miliona odston na Wattpadzie!

Osiemnastoletnia Juliet – córka przyszłego prezydenta USA – wpada na szalony pomysł. Postanawia uwieść swojego o dziesięć lat starszego ochroniarza, seksownego Clarka. W tym celu sporządza specjalną listę i rozpoczyna realizowanie składających się na nią punktów, co ma jej pomóc w osiągnięciu celu.

Niemal wszystko ich różni. Juliet, która nie liczy się z konsekwencjami swoich decyzji, jest nieokiełznana, natomiast Clark – obowiązkowy. Dlatego wybryki dziewczyny coraz bardziej działają mu na nerwy.

Chociaż mężczyzna bardzo się stara, z coraz większym trudem opiera się pięknej Juliet. W tę ich pozornie niewinną zabawę wkrada się prawdziwe pożądanie.

Czy Clark zaryzykuje swoją karierę i zdecyduje się na ten zakazany związek?

Kup na stronie wydawnictwoniezwykle.pl



Spis Treści

NA SŁODKO	6
Ciasto na maślanec z rabarbarem i kruszonką	8
Murzynek z dżemem	10
Sernik z truskawkami i kruszonką	12
Clafoutis	14
<i>Dutch baby</i> , czyli pieczony naleśnik z owocami	16
Sernik z bezą i borówkami	18
Tort orzechowy z orzechów włoskich (bez mąki pszennej)	20
Krokiety z jabłkiem	22
Amerykańska szarlotka	24
Oponki serowe	26
Gofry <i>churros</i>	28
Keks Stolichny	30
Ucierane ciasto z rabarbarem	32
Sernik tradycyjny	34
Shake tiramisu	36
Ciasto mieszane widelcem z owocami i kruszonką	38
Czekoladowy tort bezowy	40
Rosyjskie watruszki	42
Serradura z owocami	44
NA SŁONO	45
Karkówka w pomidorach	47
Kurczak Caprese	49
Śledzie po sultañsku	51
Zapiekanka ziemniaczana z pulpetami	53
Coleślaw z młodej kapusty	55
Strogonow z kurczaka	57
Nocny chleb pszenny	59
Kurczak curry z ananase	61
Kurczak Parmigiana z makaronem spaghetti	63
Bigos z piekarnika	65
Zupa z bobem, pomidorami, ryżem i pieczonymi pulpetami	67
Kluski śląskie z dynią i przyprawami	69
Cordon blue z zielonym pesto	71
Tureckie <i>pide</i> z wotowiną	73
Wotowina po burgundzku	75
<i>Ladenia</i> , czyli grecka pizza	77
Chlebek z pesto	79
Francuski kurczak cebulowy	81
<i>Lahmacun</i> , czyli cieniutka turecka pizza	83
Carpaccio z buraka	85
Fasolka z mięsem mielonym	87
Fuczki, czyli placuszki z kiszanej kapusty	89
Strogonow	91
Kebab z piekarnika – kebab drobiowy do ścinania	93
Chtopski garnek	95
Domowe sushi	97
Spaghetti z zielonym pesto	99
Kotlety ruskie	101
Salatka z selerem naciowym i kurczakiem	103
Pierogi z zielonym groszkiem i fetą oraz puree z karmelizowanej cebuli	105
Salatka z grillowanym serem i owocami	107



Na sladko





Ciasto na maślance z rabarbarem i kruszonką

Foremka
22 x 33 cm

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej typu 500
- 1 szklanka maślanki
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 duże jajka
- 1 szklanka drobnego cukru
- ½ szklanki oleju
- 500 g rabarbaru
- cukier puder do posypania

Składniki na kruszonkę:

- 100 g zimnego masła
- 1 szklanka mąki
- ½ szklanki cukru

Składniki na ciasto (oprócz masła do kruszonki) powinny być w temperaturze pokojowej.

Wykonanie



- 1 Formę wyłożyć papierem do pieczenia. Do naczynia wbić białka. Ubić je na sztywno, a następnie łyżką po łyżce dodawać cukier. Miksować kilka minut, aż piana zrobi się lśniąca. Następnie dodawać pojedynczo żółtka, połączyć. Po żółtkach wlać ciekłą stróżką olej i także zmiksować. Do ciasta wlać maślankę i dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Wymieszać szpatułką tylko do połączenia składników.
- 2 Ciasto wyłożyć do foremki, wysypać na nie pokrojony rabarbar. Rabarbaru nie obieramy, nie stodzimy – wystarczy go pokroić na około 2-centymetrowe kawałki. Składniki na kruszonkę szybko ze sobą zagnieść, ale tylko do momentu wchłonięcia mąki i pokruszyć na rabarbar.
- 3 Ciasto wstawić do nagrzanego do 170°C piekarnika (bez termoobiegu). Piec 60 minut lub dłużej – do suchego patyczka. Uchylić drzwiczki i po chwili wyjąć z piekarnika. Ciasto oprószyć cukrem pudrem.





Murzynek z dżemem

Foremka
27 x 37 cm

Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej tortowej
- 1½ szklanki mleka
- 1½ szklanki cukru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka cynamonu
- 5 średnich jajek
- nieduży słoiczek dżemu z czarnej porzeczki (3-4 kopiaste łyżki)

Składniki na polewę:

- 1 łyżka masła
- 100 g czekolady mlecznej

Wykonanie



1 Do jednego naczynia wybić żółtka, do drugiego – białka. Do żółtek dodać wszystkie składniki, czyli: przesianą mąkę pszenną, mleko, cukier, sodę, kakao oraz cynamon i dżem. Zmiksować na gładką masę. Białka ubić na sztywno i dodać do masy, mieszając łyżką, aż masa będzie jednolita.

2 Ciasto wylać na foremkę wyłożoną papierem do pieczenia i piec przez 50 minut w piekarniku nagrzanym do 150°C z włączonym termoobiegiem (sama mam piekarnik elektryczny, w gazowym można dać ciut większą temperaturę). Chłodne ciasto polać polewą z roztopionej czekolady i masła.





Sernik z truskawkami i kruszonką

Foremka
25 x 25 cm*

Składniki na ciasto:

- 250 g zimnego masła
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 szklanki mąki pszennej (plus ½ szklanki do kruszonki, dodajemy na końcu)
- 1 szklanka cukru
- 1 duże jajko

Wszystkie składniki (oprócz ½ szklanki mąki) umieścić w naczyniu, posiekać i zagniatą krótko, ale dokładnie. Podzielić na 2 części i schować do lodówki.

Pozostałe składniki:

- 1 kg białego 3-krotnie zmielonego sera (lub bardzo dobrego jakościowo sera w wiaderku)
- 1 szklanka cukru (można też użyć słodzika)
- 1 duże jajko
- 1 opakowanie budyniu śmietankowego
- 700 g obranych niedużych truskawek
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Wykonanie



- 1 Sernik z truskawkami i kruszonką zacząć przygotowywać od wyłożenia blaszki papierem do pieczenia. Następnie wyłożyć spód blaszki połową kruchego ciasta. Można to zrobić zwilżoną dłonią lub łyżką, nie trzeba wałkować ciasta.
- 2 Ser zmiksować z cukrem, proszkiem budyniowym i jajkiem. Wyłożyć na spód. Na ser ułożyć truskawki wymieszane z mąką ziemniaczaną. Sok, który owoce będą wypuszczały podczas pieczenia, w połączeniu z mąką ziemniaczaną zmieni się w coś à la galaretka.
- 3 Na wierzch pokruszyć pozostałą połowę ciasta, uprzednio krótko wymieszaną z połową szklanki pozostałej mąki. Chodzi o to, aby kruszonka faktycznie się kruszyła w dłoniach, a nie rwała.
- 4 Blaszke wstawić do nagrzanego do 170°C piekarnika i piec przez 45 minut, aż kruszonka ładnie zbrązowieje. Upieczony sernik z truskawkami studzić przy otwartych drzwiczkach.

* (na blachę 27 x 37 cm proponuję wziąć 1½ porcji wszystkich składników)





Clafoutis

Składniki:

- 400 g czereśni
- 100 g wiśni
- $\frac{3}{4}$ szklanki mąki orkiszowej tortowej (można zastąpić zwykłą pszenną)
- 3 jajka
- 300 ml mleka
- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru trzcinowego
- masło do wysmarowania formy
- cukier puder do oprószenia



wykonanie

- 1 Wiśnie i czereśnie umyć, odszypułkować i wydrylować. Wyłożyć na posmarowaną masłem okrągłą foremkę do tart.
- 2 Do misy miksera wsypać mąkę, cukier, wbić jajka i wlać mleko. Zmiksować na gładką, naleśnikową masę.
- 3 Masę wylać do foremki z wiśniami. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Piec 40 minut na złoty kolor. Podawać oprószone cukrem pudrem. Można sięgnąć także po bitą śmietanę.





Dutch baby, czyli pieczony naleśnik z owocami

Patelnia
20 cm

Składniki na 1 gruby naleśnik lub 2 cieńsze:

- ½ szklanki mąki pszennej (może być orkiszowa)
- ½ szklanki pełnego mleka
- 3 łyżki cukru (można zamienić na coś niskokalorycznego)
- 2 jajka
- 1 łyżka masła
- cukier puder do oprószenia
- ulubione owoce



wykonanie

- 1 Piekarnik nastawić na 200°C (gazowy na 220°C), wstawić do niego patelnię.
- 2 Do naczynia wbić jajka, wsypać mąkę i cukier, wlać mleko. Zmiksować na jednolitą masę.
- 3 Gdy piekarnik się rozgrzeje, wyjmujemy gorącą patelnię, wkładamy masło, rozprowadzamy je kulistym ruchem po dnie i brzegach, a gdy się rozpuści, po czym wlewamy ciasto. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy 7–15 minut w zależności od grubości. Cienkie *dutch baby* pieczmy krócej, grubsze dłużej. Gotowość najlepiej sprawdzać po kolorze – naleśnik musi być rumiany.
- 4 Wyjmujemy patelnię, przekładamy naleśnik na talerz i podajemy z ulubionymi owocami.





Sernik z bezą i borówkami

Tortownica
o średnicy
24 cm

Składniki na spód:

- 100 g masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka mąki pszennej
- ½ szklanki cukru
- 1 żółtko

Składniki na masę sernikową:

- 600 g białego sera zmielnego 3-krotnie (lub bardzo dobrego sera z wiaderka, sama preferuję Mój Ulubiony)
- 1 opakowanie budyniu waniliowego (proszek budyniowy)

Składniki na masę sernikową:

- 3 białka
- ½ szklanki drobnego cukru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka skórki otartej z cytryny
- 2 żółtka
- 1 szklanka borówek amerykańskich do posypania sera



Wykonanie

- 1 Zimne składniki posiekać i szybko zagnieść. Ciastem wyłożyć spód i boki tortownicy. Wstawić do lodówki na czas przygotowywania masy sernikowej.
- 2 Wszystkie składniki oprócz owoców zmiksować ze sobą i wylać na ciasto. Na to ułożyć borówki. Sernik wstawić do rozgrzanego piekarnika (temperatura: 170°C) i piec 50 minut. Na 10 minut przed końcem pieczenia ubić bezę.
- 3 Białka ubić prawie na sztywno, następnie dodawać stopniowo cukier. Miksować około 5–7 minut, aż nie będzie czuć cukru, a piana będzie lśniąca i gęsta. Na końcu dodać mąkę.
- 4 Tak przygotowaną pianę wyłożyć na sernik i wstawić do piekarnika jeszcze na 7 minut, aby leciutko się zarumieniła.
- 5 Sernik z bezą studzić przy uchylonych drzwiczkach.





Tort orzechowy z orzechów włoskich (bez mąki pszennej)

Foremka
o średnicy
24cm

Składniki na biszkopt:

- 200 g zmielonych orzechów włoskich
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki kaszy manny
- ½ szklanki cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jajka

Składniki na krem:

- 500 ml schłodzonej śmietany 36%
- 250 g schłodzonego serka mascarpone
- 2 łyżki cukru trzcinowego
- 8 herbatników
- 70 g zmielonych orzechów włoskich

Dodatkowe składniki:

- kawa do nasączenia blatów biszkoptu
- 2–3 łyżki dżemu z czarnej porzeczki
- orzechy włoskie do ozdoby



wykonanie

- 1 Najpierw przygotować biszkopt. W tym celu należy rozgrzać piekarnik do 170°C (z termoobiegiem).
- 2 Spód tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia. Białka oddzielić od żółtek. Suche składniki wymieszać ze sobą. Żółtka wraz z cukrem utrzeć do białości. Dodać do nich łyżka po łyżce suche składniki. Na końcu ubić na sztywno białka i połączyć delikatnie z masą na bazie żółtek. Wylać do tortownicy i piec 30–35 minut (do suchego patyczka). Studzić przy uchylonych drzwiczkach.
- 3 Teraz przygotować krem. Śmietanę ubić na sztywno, następnie dodać cukier i kolejno łyżka po łyżce – serek mascarpone. Gdy ser zostanie wkręcony, zmiksować krem z kruszonymi drobno herbatnikami i mielonymi orzechami. Podzielić go na 3 części (dwie warstwy tortu i ubranie całości)
- 4 Wystygnięty biszkopt przekroić na 3 części. Każdą z nich nasączyć naparem z kawy.
- 5 Tort orzechowy układać warstwami: biszkopt, dżem, krem, biszkopt, dżem, krem, biszkopt. Całość ubrać w pozostały krem i ozdobić orzechami. Przed podaniem dobrze schłodzić.





Krokiety z jabłkiem

Składniki na 8 sztuk:

- 8 niezarumienionych naleśników
- 6 dużych jabłek różnych odmian
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka masła
- bułka tarta i 2 jajka do panierowania
- olej do smażenia

wykonanie



- 1 Usmażyć naleśniki w taki sposób, aby jak najmniej je rumienić, by były delikatne, niemal białe – ważne, żeby ich nie wysuszyć. Takie naleśniki będą się dobrze kleić do siebie i zamkną farsz w środku.
- 2 Jabłka obrać, pokroić w kostkę i z dodatkiem masła, cynamonu oraz cukru usmażyć na półmiękką – smażyć około 15 minut. Odsączyć z nadmiaru płynów.
- 3 Na brzegu naleśnika układać po porcji jabłek, zagiąć brzegi do wewnątrz i zawijać naleśniki w zamknięty rulon. Każdego krokietą obtoczyć w rozkłóconym jajku oraz bułce tartej.
- 4 Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć krokiety na rumiany kolor.





Amerykańska szarlotka

Tortownica
o średnicy
24 cm

Składniki na ciasto:

- 2½ szklanki mąki pszennej
- ½ szklanki cukru
- 1 płaska łyżeczka soli
- 3 łyżki oleju
- 250 g ziemnego masła
- 2 łyżki zimnej wody gazowanej
- 1 płaska łyżka soku z cytryny

Składniki na farsz:

- 7 słodkich i dojrzałych jabłek
- 3 kwaśne jabłka
- 2 łyżki wiórków kokosowych
- ½ szklanki cukru
- sok z ½ cytryny
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 płaska łyżeczka gałki muszkatołowej

Dodatkowe składniki:

- 21 l lodów waniliowych



wykonanie

- 1 Wszystkie składniki ułożyć w naczyniu, posiekać nożem i szybko zagnieść. Gładką masę zawinąć w folię spożywczą i schować do lodówki na 2 godziny. Ciasto musi być porządnie schłodzone, aby dało się z nim pracować.
- 2 Jabłka obrać, odrzucić gniazda nasienne i pokroić owoce na kawałki. Skropić sokiem z cytryny.
- 3 Ciasto podzielić na 2 części – jedną zrobić znacznie większą, będzie ona przeznaczona na wyłożenie spodu i boków, oraz drugą mniejszą – na kratkę. Ciasto wałkować przy pomocy folii spożywczej, po czym wyłożyć je na spód i boki małej tortownicy (wykleić ją do połowy wysokości). Można także użyć formy do tarty. Na ciasto wyłożyć farsz jabłkowy, ucisnąć.
- 4 Drugą część ciasta przewałkować na grubość 1 cm, pociąć na paski i ułożyć z nich kratkę.
- 5 Ciasto piec 50 minut w temperaturze 180°C lub aż mocno się zarumieni. Lekko przestygnięte podawać z gałką lodów waniliowych.





Oponki serowe

Tortownica
o średnicy
24 cm

Składniki:

- 500 g mąki pszennej tortowej
- 500 g białego sera (kawałek niezmielonego)
- 2 jajka
- 100 ml kwaśnej śmietany 18%
- 1 czubata łyżeczka sody oczyszczonej
- 200 g drobnego cukru
- 1 kieliszek spirytusu
- 1 l oleju
- opcjonalnie: cukier puder



Wykonanie

- 1 Ser rozkruszyć na dno miski, a następnie rozgnieść go widelcem. Dołożyć pozostałe składniki oprócz oleju i spirytusu. Wyrobić ciasto – ser nie musi zginąć w cieście, nawet dobrze, jeżeli będzie wyczuwalny.
- 2 Ciasto podzielić na 4 części. Każdą rozwałkować na grubość około 1 cm i wycinać z niej szklanką koła, a kieliszkiem wewnątrz koła kolejne kóteczko. Podczas wałkowania podsypywać mąkę.
- 3 Do rondla wlać kieliszek alkoholu i olej. Muszą być wymieszane na zimno. Następnie rozgrzać
- 4 Na rozgrzany tłuszcz kłaść oponki. Smażyć na brązowy kolor najpierw z jednej, później z drugiej strony. Wyjmować łyżką cedzakową i układać na ręcznikach papierowych, aby oponki zgubiły nadmiar tłuszczu. Ciasta wystarczy, aby zapętnić gotowymi oponkami 3 duże talerze.





Gofry churros

Składniki:

- 250 ml mleka
- 120 g masła
- 200 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jajka
- szczypta soli
- dodatkowo: 100 g czekolady mlecznej i 100 ml śmietany kremówki, cukier oraz cynamon, posiekane orzechy

wykonanie



- 1 Do rondelka włożyć masło i wlać mleko. Podgrzewać na niedużym ogniu, by się rozpuściło, a gdy się zagotuje, dodać od razu całą mąkę. Szybkim, energicznym ruchem wymieszać zawartość rondelka, aby ciasto się połączyło i zaczęło odchodzić od brzegów.
- 2 Parzyć, wciąż mieszając, około 1 minutę, aż na dnie garnuszka utworzy się biały nalot. Odstawić do przestygnięcia.
- 3 Gdy ciasto przestygnie, dodać do niego jajka, sól oraz proszek do pieczenia i zmiksować na jednolitą masę.
- 4 Rozgrzać gofrownicę i nakładać do niej po łyżce stołowej ciasta na środek foremek. Smażyć kilka minut, aż gofry churros zaczną mieć piękny złoty kolor.
- 5 Przygotować polewę: kremówkę i połamaną czekoladę podgrzewać aż do rozpuszczenia. Do 3 łyżek cukru dodać łyżeczkę cynamonu i wymieszać.
- 6 Gofry podawać z gorącą polewą czekoladową oraz z dodatkiem posypki cynamonowej lub orzechów.





Keks Stolichny

Foremka
27 x 37 cm

Składniki:

- 1½ szklanki mąki pszennej
- ¾ szklanki drobnego cukru
- 3 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 10 g cukru waniliowego (1 opakowanie)
- 175 g masła
- 100 g rodzynek
- 1 łyżka mąki pszennej do obtoczenia rodzynek
- cukier puder do oprószenia

Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę **pokojową**.



wykonanie

- 1 Rodzynki zalać gorącą wodą, zostawić do napęcznienia. Odcedzić i wymieszać z łyżką mąki, aby były nią oblepione. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia.
- 2 Miękkie masło utrzeć krótko z cukrem i cukrem waniliowym – tylko do połączenia składników, około 2–3 minuty. Następnie dodawać stopniowo jajka. Dodać jedno, wkręcać aż masa będzie jednolita i czynność powtórzyć przy kolejnych jajkach. Do masy za pomocą łyżki dodać rodzynek. Delikatnie wmieszać. Następnie dodawać stopniowo mąkę, najlepiej w czterech czy pięciu rzutach, i także wmieszać ją za pomocą łyżki, aby masa tylko się potoczyła.
- 3 Ciasto wyłożyć do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia, przeciąć nożem wzdłuż na środku, sięgając dna, aby babka miała charakterystyczne pęknięcie na wierzchu. Wstawić do nagrzanego do 160°C piekarnika i piec 90–100 minut (z włączonym termoobiegiem). Ciasto powinno się ładnie zarumienić, a patyczek być suchy. Po upieczeniu uchylić drzwiczki na 10 minut, by babkę zahartować. Następnie wyjąć z foremki, zdjąć papier i zostawić do wystygnięcia na kratce.
- 4 Przechowywać w folii aluminiowej.





Ucierane ciasto z rabarbarem

Tortownica
o średnicy
24 cm

Składniki:

- 200 g jaj = 3 duże jajka
- 200 g drobnego cukru do wypieków
- 200 g masła
- 200 g mąki pszennej tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 40 ml wody
- 8 łydg rabarbaru

Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.



wykonanie

- 1 Rabarbar pokroić na kawałki. Jeżeli jest bardzo kwaśny, można dodać do niego łyżkę cukru.
- 2 Formę posmarować cienko masłem, spód wyłożyć papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzać
- 3 Za pomocą miksera utrzeć masło z cukrem do białości. Cukier dodawać w trzech rzutach, każdy ucierać kilka minut. Następnie wciąż ucierając, dodawać jajka jedno po drugim, tak aby każde się wchłonęło – masa powinna stać się jasna. Dodać pozostałe składniki i na najmniejszych obrotach wymieszać.
- 4 Ciasto przełożyć do tortownicy i rozgarnąć je lekko na boki – z pewnością na środku wyrośnie bardziej. Wierzch przybrać rabarbarem. Piec przez około 35–40 minut, do suchego patyczka.





Sernik tradycyjny

Prostokątna foremka, na przykład 27 x 35 cm

Składniki na spód ciasta:

- 200 g mąki tortowej (1 mocno czubata szklanka)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 kopiaiste łyżki cukru pudru
- 125 g zimnego masła
- 2 żółtka

Składniki na polewę czekoladową:

- 100 g dobrej jakościowo mlecznej czekolady
- 50 ml śmietany kremówki 30%

Składniki na masę serową:

- 1½ kg sera białego – domowego twarogu zmielonego 3 razy
- 250 g miękkiego masła
- 200 g rodzynek
- 1½ szklanki cukru pudru
- 40 g proszku budyniowego o smaku waniliowym (1 opakowanie)
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka kaszy manny błyskawicznej
- 9 jaj całych (oddzielnie żółtka i białka) i 2 białka pozostałe po przygotowaniu spodu

Wykonanie

- 1 Wszystkie składniki zagnieść krótko na gładką masę. Ciasto wyłożyć na blaszkę posmarowaną masłem i przykrytą papierem do pieczenia (używam zazwyczaj mokrej łyżki do rozprowadzania masy). Nakłuć widelcem w wielu miejscach.
- 2 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na 10 minut i zapiec, aby się leciutko zarumieniło. Wyjąć.
- 3 Rodzynki zalać gorącą wodą, a gdy napęcznieją – odcedzić.
- 4 Masło utrzeć z cukrem do białości na puszystą masę. Następnie dodawać żółtka jedno po drugim, aż każde zostanie dokładnie wtarte. Teraz łyżka po łyżce dodawać ser. Gdy będzie już wtarty, wsypać proszek budyniowy, mąkę ziemniaczaną i kaszę manną. Dokładnie połączyć.
- 5 Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Dodać ją do masy serowej, ale połączyć całość delikatnie za pomocą łyżki, a nie miksera. Na końcu dodać rodzynki.
- 6 Masę serową wlać na przestygnięte ciasto i wstawić do pieca rozgrzanego do 170°C na 80 minut. Jeżeli wierzch zaczyna się przypiekać, sernik można nakryć folią na końcowy etap pieczenia. Studzić przy uchylonych drzwiczkach.
- 7 W rondelku umieścić połamaną czekoladę i kremówkę. Podgrzewać, aż składniki się połączą. Gdy polewa lekko przestygnie, posmarować nią wierzch chłodnego sernika.





Shake tiramisu

Tortownica
o średnicy
24 cm

Składniki:

- 2 łyżki sera mascarpone
- 3 gałki lodów waniliowych
- 10 kostek lodu
- ½ szklanki mocnej kawy rozpuszczalnej
- 2 podłużne biszkopty
- do przybrania według uznania:
bita śmietana, sos czekoladowy, kakao, biszkopty, czekolada



wykonanie

- 1 W kielichu blendera łączymy lody, zimną kawę, kostki lodu, biszkopty i ser mascarpone. Blendujemy na gładką masę. Shake powinien być gęsty, ale jeżeli lubisz bardziej płynną konsystencję, dodaj trochę mleka.
- 2 Zimny deser wlać do wysokiej szklanki ozdobionej od wewnątrz sosem czekoladowym, przybrać bitą śmietaną i słodkimi dodatkami.





Ciasto mieszane widelcem z owocami i kruszonką

Foremka
25 x 35 cm*

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej (można użyć także orkiszowej)
- 4 jajka
- ½ szklanki śmietany kremówki
- ¾ szklanki oleju
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru

Składniki na kruszonkę:

- ½ szklanki mąki
- ½ szklanki drobnego cukru
- ¼ szklanki oleju

Dodatkowe składniki:

- olej do posmarowania blaszki
- 200 g owoców

wykonanie



- 1 Wszystkie składniki na ciasto umieścić w naczyniu i mieszać widelcem – krótko, tylko do połączenia składników. Przełożyć na posmarowaną olejem blaszkę, wyrównać, posypać owocami i wstawić do zimnego piekarnika. Ustawić temperaturę – 170°C z termoobiegiem.
- 2 Przygotować kruszonkę. Olej, cukier i mąkę połączyć ze sobą. Aby uzyskać większą sypkość kruszonki, można dodać więcej mąki.
- 3 Po 20 minutach pieczenia, gdy ciasto już podrosto, posypać kruszonką.
- 4 Całość piec około 50 minut lub do suchego patyczka.

*wychodzi dość niskie, więc jeżeli chcesz, żeby było wyższe, zmniejsz blaszkę – na przykład do 25 x 25 cm





Czekoladowy tort bezowy

Foremka
25 x 35 cm*

Składniki:

- 6 białek
- 1½ szklanki drobnego cukru
- 2 łyżki naturalnego kakao
- 500 g serka mascarpone
- 400 g masła orzechowego typu nutella
- 100 g czekolady mlecznej startej na wiórki
- maliny do przybrania

Wykonanie



- 1 Białka umieścić w misie miksera. Najpierw spenić je na wolnych obrotach, następnie zwiększyć moc i ubić je na sztywno. Do sztywnych białek stopniowo dodawać cukier i ubijać około 10 minut, aż cukier całkowicie się rozpuści i masa będzie lśniąca. Do masy dodać kakao i dokładnie połączyć.
- 2 Na papierze do pieczenia narysować trzy okręgi wielkości spodu do tortownicy (około 24 cm średnicy). Ułożyć na blasze od piekarnika i wyrysowane okręgi wypełnić masą bezową, wyrównać. Piec w piekarniku najpierw w temperaturze 140°C przez 20 minut, następnie zmniejszyć do 120°C i piec jeszcze przez 40 minut (łącznie godzina). Przestygnięte odkleić od papieru.
- 3 Serek mascarpone zmiksować z nutellą. Dodać do kremu wiórki czekolady (łyżkę zostawić do przyozdobienia) i połączyć. Przetoczyć tak przygotowanym kremem blaty bezowe i wstawić od razu do lodówki, by ciasto się schłodziło. Wierzch przybrać malinami i wiórkami.





Rosyjskie waturuszki

Foremka
25 x 35 cm*

Składniki na ciasto 12 sztuk:

- ½ kostki świeżych drożdży
- 3 łyżki roztopionego i wystudzonego masła
- 800 g mąki pszennej uniwersalnej
- 2 jajka
- 3 łyżki śmietany 18%
- 4 łyżki cukru
- szczypta soli
- 2 szklanki letniego mleka

Składniki na farsz serowy:

- 500 g drobno zmielonego twarogu
- 1 żółtko
- 100 g rodzyneków sparzonych wrzątkiem
- miód do osłodzenia (według uznania)
- 2 łyżki śmietany (chyba że używamy sera z wiaderka i jest on dość rzadki, wtedy zamiast śmietany dokładamy 1 łyżkę mąki ziemniaczanej)

Wykonanie



- 1 Wszystkie składniki na ciasto umieścić w naczyniu i mieszać widelcem – krótko, tylko do połączenia składników. Przełożyć na posmarowaną olejem blaszkę, wyrównać, posypać owocami i wstawić do zimnego piekarnika. Ustawić temperaturę – 170°C z termoobiegiem.
- 2 Przygotować kruszonkę. Olej, cukier i mąkę połączyć ze sobą. Aby uzyskać większą sykość kruszonki, można dodać więcej mąki.
- 3 Po 20 minutach pieczenia, gdy ciasto już podrosto, posypać kruszonką.
- 4 Całość piec około 50 minut lub do suchego patyczka.





Serradura z owocami

Składniki na ciasto 12 sztuk:

- 500 ml śmietany kremówki 36%
- 100 ml (lub wedle uznania) słodkiego mleka skondensowanego
- 100 g tartych na drobno herbatników
- kilka truskawek lub garść innych owoców

wykonanie



- 1 Śmietanę ubić na sztywno. Dodać do niej mleko skondensowane. Najlepiej dodawać je po trochu i próbować, by masa była idealnie dla nas stołka.
- 2 Truskawki umyć, usunąć szypułki, rozgnieść je widelcem na miazgę.
- 3 W 200-mililitrowych stoiczkach układać warstwami kolejno: śmietanę, ciasteczka, truskawki, śmietanę, ciasteczka, truskawki i śmietanę.





Na stono





Karkówka w pomidorach

Składniki:

- 1½ kg karkówki wieprzowej
- 5 pomidorów malinowych
- 5 średniej wielkości cebul
- 800 ml ulubionego keczupu
- ½ szklanki wody do keczupu
- 2 łyżki gruboziarnistej przyprawy do karkówki
- oliwa

wykonanie

- 1 Karkówkę naszykować dzień wcześniej. Pokroić ją w plastry, oprószyć przyprawą i skropić oliwą, a następnie schować do lodówki. Pomidory oraz cebule oczyścić i pokroić w plastry. Keczup połączyć z wodą.
- 2 Naczynie żaroodporne posmarować oliwą. Na dno wyłożyć połowę karkówki, przykryć ją połową pomidorów oraz cebuli. Wyłożyć pozostałe mięso i ponownie przykryć pomidorami oraz cebulą. Całość polać keczupem.
- 3 Karkówkę w keczupie wstawić do piekarnika na 100 minut (temperatura: 180°C). Danie piec pod przykryciem.





Kurczak Caprese

Składniki:

- 1 kg filetów z piersi kurczaka
- 250 g drobnych pomidorków (mogą być koktajlowe, daktylowe itp.)
- 250 g sera mozzarella
- przyprawy: sól, pieprz, oregano, tymianek, bazylia, czosnek w proszku, papryka, suszone pomidory (można użyć gotowej mieszanki przypraw kuchni włoskiej)
- parę listków świeżej bazylii
- oliwa do smażenia

Wykonanie

- 1 Filety umyć i osuszyć. Obficie obtoczyć je w przyprawach, a następnie obsmażyć krótko na patelni z dodatkiem oliwy – dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste. Na patelnię dołożyć ser mozzarella posiekany w kostkę oraz przekrojone na pół pomidorki.
- 2 Wstawić bez przykrycia do piekarnika rozgrzanego do 170°C i zostawić na pół godziny. Po upieczeniu kurczaka przybrać bazylią i podawać.





Śledzie po sułtańsku

Składniki:

- ¼ szklanki oleju
- ¾ szklanki wody
- 300 g koncentratu pomidorowego
- 3 łyżki cukru
- 2 listki laurowe
- 12 ziaren pieprzu
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 4 cebule
- 1 kg śledzi matiasów z solanki
- ⅔ szklanki octu 10-procentowego
- 150 g rodzynek

wykonanie

- 1 Śledzie zalać zimną wodą i zostawić na 5 godzin, aby pozbyły się nadmiaru soli. Do rondla wlać wodę, olej, koncentrat pomidorowy i wymieszać. Dodać cukier, przyprawy, rodzynek oraz wcześniej obrane i pokrojone w cieniutkie paseczki cebule. Całość zagotować i na małej mocy palnika smażyć przez 5 minut. Wyłączyć, zostawić do przestygnięcia. Do chłodnego sosu wmieszać ocet.
- 2 Śledzie odsączyć z wody i pokroić na paseczki o szerokości 2 cm. Dodać do wcześniej przygotowanego sosu i połączyć. Sałatkę wstawić do lodówki. Najlepsza jest, gdy poleży kilka godzin i się przegryzie.





Zapiekanka ziemniaczana z pulpetami

Foremka
35 x 22 cm

Składniki:

- 2 kg młodych ziemniaków
- 1 opakowanie przyprawy do ziemniaków
- 80 dag mięsa mielonego z indyka
- 1 czerstwa bułka plus mleko do jej namoczenia
- 1 jajko
- 100 ml przegotowanej wody
- 1 łyżka musztardy stołowej
- 1 łyżka sosu sojowego
- sól, czerwona papryka i pieprz do doprawienia mięsa
- 2 kulki sera mozzarella
- 1 łyżka posiekanego koperku
- oliwa

wykonanie

- 1 Butkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Do naczynia włożyć mięso mielone, butkę, wbić jajo. Dodać wodę, musztardę, sos sojowy oraz przyprawę. Wyrobić na gładką masę.
- 2 Ziemniaki obrać, pokroić na dość cienkie paski (3 mm), połączyć je z przyprawą do ziemniaków i skropić oliwą. Mozzarellę zetrzeć na tarce.
- 3 Naczynie natłuścić oliwą i układać w niej pulpety, otaczając je po każdej stronie dwoma plasterkami ziemniaka. Moje kuleczki są otoczone z czterech stron.
- 4 Naczynie wstawić do piekarnika rozgrzanego do 170°C z włączonym termoobiegiem. Piec przez 60 minut. Pod koniec pieczenia, gdy całość się zarumieni, posypać zapiekankę mozzarellą. Gotową oprószyć świeżym koperkiem i od razu podawać.





Colestaw z młodej kapusty

Składniki na 1 gruby naleśnik lub 2 cieńsze:

- 1 główka średniej wielkości białej młodej kapusty
- 2 większe marchewki
- ½ białej cebuli
- 3 łyżki majonezu
- 2 łyżeczki cukru pudru
- 3 łyżki soku z cytryny
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki soli

wykonanie

- 1 Kapustę przekroić na 4 części i poszatkować na mandolinie lub bardzo cieniutko pokroić. Odrzucić głąb. Marchew obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę pokroić w drobniutką kostkę.
- 2 Warzywa umieścić w naczyniu, doprawić do smaku solą, pieprzem oraz cytryną i dokładnie pomieszać. Wykończyć surówkę, dodając majonez.
- 3 Dać surówce „odpocząć” w lodówce minimum godzinę, aby smaki się przegryzły.





Strogonow z kurczaka

Składniki na spód:

- 500 g dowolnego mięsa z kurczaka bez kości (może to być filet z piersi lub udka itp.)
- 500 g niedużych pieczarek
- 2 czerwone papryki
- 2 cebule
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka wędzonej słodkiej papryki
- 2 łyżki ciemnego sosu sojowego
- 3 ogórki kiszane
- szczypta płatków chili
- pieprz i sól
- 3 szklanki bulionu warzywnego
- tłuszcz do podsmażenia składników
- 1 łyżka mąki pszennej i ½ szklanki wody na „zaklepkę”

wykonanie

- 1 Świeże warzywa umyć, obrać, oczyścić i pokroić w dość drobną kostkę, co przyspieszy czas smażenia. Ogórki pokroić w kostkę, ale ich nie obierać. Kurczaka także rozdrobnić, jednak tu kawałki mogą być większe. Pieczarki posiekać na plasterki.
- 2 Na głębokiej patelni lub w rondlu do smażenia rozgrzać tłuszcz. Wrzucić do niego cebulę i kurczaka. Smażyć, co jakiś czas mieszając. Doprawić do smaku solą, pieprzem oraz czerwoną papryką. Gdy kurczak się zetnie, dodać paprykę oraz pieczarki. Całość podsmażyć 10–15 minut, aż warzywa zrobią się miękkie.
- 3 Do patelni dolać gorący bulion. Dodać koncentrat, sos sojowy, płatki chili oraz ogórki kiszane. Gotować 10 minut pod uchyloną pokrywką. 1 łyżkę mąki pszennej rozrobić w pół szklanki wody i dolewać po trochu do strogonowa, zagęszczając stopniowo gulasz do pożądanej konsystencji. Podawać gorące.





Nocny chleb pszenny

Składniki:

- 650 g mąki pszennej uniwersalnej typu 650 (plus do podsypywania)
- 8 g suchych drożdży (1 opakowanie)
- 500 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki oleju

wykonanie

- 1 Mąkę, drożdże, cukier i sól wsypać do naczynia, w którym będzie wyrastał chleb. Wymieszać składniki, a następnie dolać olej i pół szklanki wody. Zacząć wyrabiać. Gdy ciasto zacznie się łączyć z wodą, znów dolać pół szklanki wody. Znow wyrabiać i znów dolewać, aż do wyczerpania składników. Wyrabiać do momentu, aż składniki zostaną połączone. Ciasto jest dość luźne – ale to nic, takie ma być.
- 2 Naczynie z ciastem owinać szczelnie folią spożywczą i wstawić do lodówki na 8–12 godzin. Moje było w lodówce 10 godzin.
- 3 Wyjąć ciasto i zostawić je w naczyniu na 30 minut w temperaturze pokojowej. Naczynie żeliwne z pokrywką, garnek przeznaczony do pieczenia albo naczynie żaroodporne wstawić do zimnego piekarnika i nagrzewać do 250°C z włączonym termoobiegem.
- 4 Ciasto wyjąć na blat podsypywany mąką i krótko zarabiać, aby uformować bochenek. Wyjąć nagrzane naczynie z piekarnika, włożyć do niego chlebek, przykryć i wstawić do pieca. Zmniejszyć temperaturę do 220°C.
- 5 Nocny chleb piec najpierw 30 minut pod przykryciem w 220°C, następnie zdjąć pokrywkę i piec jeszcze przez 20 minut lub do zbrązowienia skórki. Upieczony chleb w naczyniu wyjąć z piekarnika, a gdy lekko przestygnie (po 10–20 minutach) wyciągnąć na kratkę i zostawić do wystudzenia.





Kurczak curry z ananasem

Składniki na 4–5 porcji:

- 700 g filetów z piersi kurczaka
- ½ typowej puszki kukurydzy konserwowej (lub 1 mała puszka)
- 1 puszka plastrów ananasa w zalewie
- 2 białe cebule
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki żółtej pasty curry
- 100 ml śmietany kremówki
- sól (zazwyczaj pasty curry są niesolone)
- odrobina tłuszczu do podsmażenia
- ryż jaśminowy do podania na boku

wykonanie

- 1 Kurczaka pokroić w kostkę. Cebulę obrać i drobno posiekać. Czosnek drobniutko pokroić lub przecisnąć przez praskę. Kukurydzę odsączyć. Odląć sok z ananasów (sok zostawić – będzie potrzebny) i pokroić owoce w kostkę.
- 2 Na patelni rozgrzać tłuszcz. Wrzucić czosnek oraz cebulę. Chwilę podsmażać, aby cebula zmiękła. Dodać pastę curry i zamieszać. Dodać kurczaka i smażyć około 10 minut, by nie był surowy w środku. Dolać pół szklanki soku i dołożyć kukurydzę oraz ananasa. Gotować przez chwilę. Dolać kremówkę i wyłączyć palnik. Jeżeli trzeba, doprawić solą. Podawać z ryżem.





Kurczak Parmigiana z makaronem spaghetti

Składniki na dużą ilość – wystarczy na 4–5 porcji:

- 1 kg niedużych filetów z piersi kurczaka
- 1 jajko i bułka tarta do panierowania (opcjonalnie)
- 1 ząbek czosnku
- 1 nieduża biała cebula
- 100 ml białego wytrawnego wina
- świeża bazylija
- 500 ml passaty pomidorowej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 100 g żółtego sera do posypania
- 150 g sera mozzarella w kuleczkach
- sól i pieprz
- oliwa do podsmażania
- ulubione zioła do posypania
- 250 g makaronu kukurydzianego typu spaghetti

wykonanie

- 1 W pierwszej kolejności oprószyć solą i pieprzem filety z kurczaka. Następnie można je opanierować, jeśli takie wolimy. Świeże mięso piec 40 minut w piekarniku nastawionym na 170°C. Dobrze wstawić je od razu do dużego lekko natłuszczonego naczynia, by później nie przekładać mięsa.
- 2 Po upieczeniu odlać wodę, jeżeli się wytrąciła. Jeżeli używasz wcześniej usmażonych kotletów, podpiecz je 10 minut, by się zagrzały. Makaron przygotować według opisu na opakowaniu.
- 3 Gdy mięso się piecze, przyrządzić sos. Na patelnię wlać oliwę i rozgrzać ją. Wrzucić przeciśnięty przez praskę czosnek, drobno posiekaną cebulkę i podsmażać chwilę z dodatkiem soli. Dodać bazylię, białe wino oraz pomidory. Smażyć 10 minut, by część płynów odparowała. Na końcu dodać koncentrat.
- 4 Do mięsa dodać makaron, mieszając go z pomidorowym sosem. Wierzch posypać tartym żółtym serem oraz kuleczkami mozzarelli. Piec jeszcze 10 minut. Gotowe danie oprószyć świeżymi ziołami.





Bigos z piekarnika

Składniki:

- 1 bardzo duża główka (lub 2 mniejsze) młodej kapusty białej bądź kapusty włoskiej
- 1 kg karkówki
- 30 dag owędzanego boczku
- 1 szklanka suszonych podgrzybków lub prawdziwków
- 2 białe cebule
- 500 ml passaty pomidorowej lub krojonych pomidorów w zalewie własnej
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 ząbki czosnku
- suszone przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, pieprz ziółowy, ostra papryka
- sól
- 2–3 ogórki kiszane
- 100 g pomidorów suszonych
- 150 ml czerwonego wytrawnego wina

wykonanie

- 1 Grzyby wyplukać i namoczyć w wodzie przez noc. Posolić, wstawić na gaz i ugotować na miękko. Odcedzić, zostawiając 300 ml wywaru. Pokroić grzyby na drobniejsze kawałki.
- 2 Kapustę poszatkować i posolić. Można to zrobić na przykład poprzedniego dnia, wtedy warzywo szybciej zmięknie i straci na objętości.
- 3 Karkówkę pokroić na drobne kawałeczki.
- 4 Boczek pokroić, wrzucić go do rondla i chwilę podsmażyć, by zaczął wytapiać się tłuszcz. Dodać posiekaną drobno cebulę oraz czosnek przeciśnięty przez praskę i smażyć, aż się zarumieni. Dodać wino, passatę i koncentrat. Doprawić do smaku pieprzem, solą, ostrą papryką, liściem laurowym i zieleń angielskim. Gotować około 10 minut, by smaki się przegryzły – sos powinien być pikantny.
- 5 Na dno naczynia żaroodpornego przełożyć mięso, oprószyć je delikatnie pieprzem i solą. Na mięso wyłożyć kapustę. Wylać na nią równomiernie wywar z grzybów i ucisnąć. Na kapustę wyłożyć grzyby, posiekane drobno ogórki i suszone pomidory. Na sam wierzch wyłożyć sos pomidorowy. Całość szczelnie przykryć (można zabezpieczyć folią aluminiową).
- 6 Wstawić do piekarnika na 90 minut i piec w 170°C. Po tym czasie wyjąć, odkryć i dokładnie wymieszać. Spróbować, czy nie trzeba jeszcze doprawić solą lub pieprzem, i znów wstawić do piekarnika, tym razem bez przykrycia. Piec jeszcze 40 minut, w razie potrzeby co jakiś czas mieszając.





Zupa z bobem, pomidorami, ryżem i pieczonymi pulpetami

Składniki na zupę:

- 2 l dobrego bulionu
- 2 białe cebule
- 1 ząbek czosnku
- 50–70 g białego ryżu (w zależności od tego, jak gęstą zupę chcesz osiągnąć)
- 500 g bobu
- 500 g dojrzałych pomidorów
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- ¼ łyżeczki kuminu
- sól i pieprz do smaku
- natka pietruszki do podania
- odrobina oliwy do podsmażania

Składniki na pulpety:

- 500 g mielonego schabu wieprzowego
- 1 jajko
- 50 ml wody
- 1 czerstwa kajzerka namoczona w mleku i odcisnięta z nadmiaru płynu
- sól oraz pieprz
- odrobina oliwy do pieczenia

Wykonanie

- 1 Wszystkie składniki na pulpety umieścić w naczyniu, połączyć ze sobą i wyrobić na gładką, jednolitą masę – w smaku powinna być pikantna. Za pomocą nawilżonej dłoni formować niewielkie kulki i układać na natłuszczonej oliwą blaszce/w naczyniu do pieczenia. Piec 35 minut w 170°C na rumiany kolor. W trakcie pieczenia pulpetów przygotować zupę.
- 2 W garnku rozgrzać oliwę, wrzucić na nią posiekaną cebulę oraz posiekany drobno czosnek. Posolić. Gdy warzywa się zarumienią, dołożyć obrane ze skórki i pokrojone w kostkę pomidory. Chwilę podsmażyć i zalać gorącym bulionem. Doprawić do smaku kuminem oraz w razie potrzeby solą i pieprzem. Zagotować, zmniejszyć moc palnika, dosypać suchy ryż i gotować przez 25 minut. Razem z ryżem można dodać także bób, jeżeli nie przeszkadza Ci jego skórka. Polecam gotować go jednak osobno przez 15 minut w osolonej wodzie, następnie odcedzić, a gdy lekko przestygnie, obrać ze skórki – dołożyć go garnka na samym końcu gotowania lub bezpośrednio na talerz.
- 3 Zupę z bobem uzupełnić o upieczone pulpety i podawać od razu z odrobiną natki pietruszki.
- 4 Danie smakuje wyśmienicie także na drugi dzień.



Kluski śląskie z dynią i przyprawami

Składniki:

- 1 kg mączystych ziemniaków
- 2 łyżki upieczonej dyni (używam dyni pizmowej, ale tutaj każda się sprawdzi)
- mąka ziemniaczana (w ilości równej $\frac{1}{4}$ części ziemniaków + 1 łyżka)
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 płaska łyżeczka curry
- 2 szczypty kurkumy
- sól, pieprz i imbir w proszku – po szczypcie

Wykonanie

- 1 Zimne ugotowane ziemniaki przetrzeć na puree, włożyć do miski i podzielić na 4 równe części. 1 część wyjąć i wsypać w to miejsce mąkę ziemniaczaną, dotożyć jeszcze łyżkę ziemniaczanej i łyżkę pszennej oraz dynię i jajo. Wyrobić ciasto i doprawić do smaku przyprawami.
- 2 Z ciasta zrobić walek, pokroić go na nieduże kawałki i z każdego ukształtować kluseczki z dziurką. Można podsypać je mąką pszenną, by się nie lepily do podłoża.
- 3 Kluski wrzucać na posoloną wrzącą wodę i od wypłynięcia gotować 3 minuty.





Cordon blue z zielonym pesto

Składniki:

- 1 kg filetów z kurczaka
- sól i świeżo zmielony pieprz
- bułka tarta do panierowania
- 2 jajka
- tłuszcz do smażenia
- 8–10 plasterków dobrej jakości szynki
- 15 dag parmezanu (10 dag do mięsa, 5 dag do pesto)
- 2 szklanki posiekanego jarmużu
- 2 łyżki pestek słonecznika
- 100 ml oliwy
- 1 mały ząbek czosnku
- skórka otarta z cytryny

wykonanie

- 1 Filety rozciąć na mniejsze kawałki, jeżeli są mokre i wilgotne, należy je osuszyć – mokre mięso nie klei się dobrze do siebie. Kawałki filetów rozbić tłuczkiem, każdy kawałek mięsa oprószyć solą oraz pieprzem. Odłożyć do lodówki.
- 2 Przygotować pesto. Posiekany jarmuż, czosnek, oliwę, pestki słonecznika, skórkę z cytryny, 5 dag parmezanu oraz odrobinę soli i pieprzu zmiksować na jednolitą masę.
- 3 Na większych kawałkach mięsa układać warstwę pesto (zostawić wolne brzegi), kawałek sera i plasterkę szynki. Składać na pół. Mniejsze kawałki mięsa wygodniej jest sklejać ze sobą, dopierając podobne wielkością kawałki.
- 4 Kotlety panierować w rozkłóconym jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu po obu stronach na rumiany kolor.



Tureckie *pide* z wołowiną

Składniki na ciasto na 6 dużych sztuk:

- 600 g mąki pszennej typu 450
- 2 jajka
- 200 g jogurtu naturalnego (1 kubek)
- 40 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1 płaska łyżeczka soli
- 40 ml oliwy
- 150 ml letniej wody

Składniki na farsz:

- 40 dag mielonej wołowiny
- 1 biała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 czerwona papryka
- 200 ml pomidorów krojonych z puszki (lub latem 1 duży dojrzały pomidor)
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 pęczek natki pietruszki
- oliwa do podsmażania
- sól, pieprz, liść laurowy, ostra papryka w proszku, słodka papryka w proszku
- 200 g sera mozzarella w minikuleczkach

Wykonanie

- 1 W pierwszej kolejności przygotować ciasto. Drożdże rozkruszyć do miski, dodać łyżeczkę cukru, odrobinę wody i wymieszać. Zostawić na kilka minut, aż drożdże zaczną pracować. Następnie dotożyć wszystkie składniki na ciasto i wyrobić. Można pomóc sobie robotem z końcówkami do wyrabiania ciasta lub wyrobić ręcznie. Ciasto powinno być gładkie, wilgotne, ale zbite, podobne jak na pizzę. W razie potrzeby dodać wody czy mąki. Zostawić pod przykryciem na pół godziny do wyrośnięcia.
- 2 W tym czasie przygotować farsz. Na patelni rozgrzać oliwę. Wrzucić posiekaną drobno cebulkę, paprykę pokrojoną w kostkę oraz ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę i posolić. Gdy warzywa zmiękną, dodać mięso mielone, liść laurowy i wysmażyć. Następnie dodać pomidory, posiekaną natkę pietruszki i koncentrat. Doprawić do smaku pieprzem, paprykami, solą. Farsz powinien być pikantny, wyrazisty. Odstawić do przestygnięcia.
- 3 Ciasto ponownie wyrobić i podzielić na 6 części. Każdą rozwałkować na prostokąt o długości około 40 cm, grubości 3–4 mm i szerokości około 13 cm. Na środek nakładać porcję farszu, kilka kulek mozzarelli, a wolne brzegi zwinąć do środka, tworząc tódeczkę. Przy tej czynności można podsypywać ciasto mąką, ale przed samym włożeniem do piekarnika dobrze jest usunąć jej nadmiar z brzegów pędzelkiem.
- 4 Tureckie *pide* piec na omączonej blaszce lub na papierze do pieczenia w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 12–15 minut, aby ciasto się zarumieniło. Wyjąć, pozwolić daniu kilka minut „odpocząć” i podawać.





Wołowina po burgundzku

Składniki:

- 1,2 kg wołowiny (wybieramy miękkie mięso)
- 2 cebule
- 2 duże marchewki
- 150 g wędzonego boczku
- 1 puszka krojonych pomidorów
- 1 łyżka masła
- 2 ząbki czosnku
- 30 ml oleju roślinnego
- 500 ml bulionu wołowego
- 250 ml wytrawnego wina typu wermut
- 2 liście laurowe
- 400 g pieczarek
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- sól i pieprz
- kilka gałązek natki pietruszki

Wykonanie

- 1 Mięso pokroić na dość dużą kostkę – około 2 × 2 lub 3 × 3 cm. Obtoczyć mąką pszenną.
- 2 Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć w naczyniu żeliwnym lub na patelni, a gdy się zarumieni, wyjąć na talerz, zostawiając tłuszcz. Na patelnię wyłożyć masło i podsmażać partiami mięso, aby się ścięło na wierzchu. Wyjąć na talerz.
- 3 Do garnka wlać pozostały tłuszcz i włożyć: posiekany czosnek, pokrojoną na plastry marchew oraz cebulę. Doprawić solą i pieprzem, podsmażyć kilka minut. Następnie uzupełnić danie bulionem, pomidorami z puszki, winem i zagotować. Dodać przygotowany wcześniej boczek i wołowinę, doprawić do smaku liściem laurowym oraz posiekaną natką pietruszki. Składniki gulaszu przycisnąć łyżką, aby były schowane pod zalewą.
- 4 Wołowinę piec pod szczelnym przykryciem przez 2½ godziny w 170°C. Gdy będzie zbliżać się koniec pieczenia, na patelni podsmażyć pieczarki w całości (jeżeli są małe) lub pokrojone w paski.
- 5 Odkryć naczynie, dodać pieczarki i łyżkę koncentratu pomidorowego. Wymieszać. Spróbować dla pewności całość i teraz już bez przykrycia wstawić do piekarnika jeszcze na pół godziny.





Ladenia, czyli grecka pizza

Duża
wsuwana do
piekarnika
blaszka

Składniki:

- 14 g drożdży suszonych (2 opakowania)
- 4 szklanki mąki pszennej chlebowej lub zwykłej
- 1½ szklanki ciepłej wody
- po 1 łyżeczce oregano i bazylii do ciasta
- 1 czubata łyżeczka soli
- 5 łyżek oliwy do ciasta
- oliwa do posmarowania
- 6 czerwonych cebul
- 6 pomidorów
- suszona bazylia i oregano jako przyprawy
- gruboziarnista sól morska

wykonanie

- 1 W pierwszej kolejności przygotować ciasto. Mąkę przesiać i wymieszać z suchymi drożdżami. Do ciasta dolać wodę, dodać sól, po łyżeczce suszonego oregano i bazylii oraz 5 łyżek oliwy. Wyrobić. Zostawić pod przykryciem w ciepłym miejscu na około pół godziny, aby ciasto podwoiło swoją objętość.
- 2 Ciasto ponownie przerobić i rozwałkować na omączonej stolnicy na placek grubości 1–2 cm. Przetoczyć na lekko oprószonej mąką stolnicę. Wierzch ciasta posmarować oliwą, posypać ziołami.
- 3 Cebulę pokroić w piórka, posypać nią ciasto. Na cebuli ułożyć pomidory. Całość oprószyć gruboziarnistą solą i jeszcze raz posypać ziołami. Skropić oliwą.
- 4 Ladenię wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec 30 minut na rumiany kolor.



Chlebek z pesto

Składniki na ciasto:

- ½ szklanki letniej wody
- 1½ szklanki mąki pszennej uniwersalnej
- 1 łyżeczka drożdży instant
- 1 płaska łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy

Składniki na pesto:

- garść liści bazylii (dałam liście z 1 doniczki)
- 1 łyżka płatków migdałowych
- 1 łyżka tartego twardego sera
- 1 ząbek czosnku
- 4 łyżki oliwy
- sól i pieprz do smaku

wykonanie

- 1 Drożdże rozmieszać w wodzie. Do mąki dodać wodę z drożdżami, sól i oliwę. Wyrobić na gładką masę. Zostawić w ciepłym miejscu na około godzinę do wyrośnięcia.
- 2 Składniki na pesto wrzucić do kielicha blendera i zmiksować na papkę. Pesto powinno mieć konsystencję jak ciasto na naleśniki, czyli dość lejące, ale nie wodniste. Jeżeli jest za gęste, można dodać jeszcze odrobinę oliwy. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem.
- 3 Ciasto drożdżowe ponownie przerobić i z pomocą wałka oraz mąki rozwałkować na prostokąt o grubości około 7 mm. Na wierzch gotowego ciasta nałożyć pesto i równomiernie rozprowadzić. Następnie zawinąć je w rulon i przeciąć nożem wzdłuż, tak by dwa kawałki położone obok siebie można było spleść ze sobą, tworząc coś na kształt warkocza. Ważne tylko, aby farsz był skierowany w górę.
- 4 Sama chlebek piekę na omączonej blaszce, ale można także piec na papierze do pieczenia.
- 5 Chlebek z pesto wsunąć do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 25 minut lub aż się ładnie zarumieni.





Francuski kurczak cebulowy

Składniki:

- 4 pojedyncze filety z piersi kurczaka
- 5 białych cebul
- 500 ml bulionu (najlepiej wołowego)
- masło do podsmażania
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżeczki mąki pszennej
- 150 g sera mozzarella
- 8 plastrów sera ementaler
- siekany szczypiorek do posypania
- pieprz i sól do przyprawienia

wykonanie

- 1 Cebulę obrać i pokroić w cieniutkie krążki. Na patelni rozgrzać masło, włożyć cebulę. Podsmażać około 20 minut, aż będzie miękka, słodka i złota. Zdjąć z patelni i odłożyć na bok.
- 2 Kurczaka oprószyć solą i pieprzem, spryskać oliwą. Włożyć na patelnię i smażyć z każdej strony kilka minut, aż się zarumieni. Dodać cebulę i wlać gorący bulion. Przykryć i dusić 15 minut, aby kurczak się ugotował. Następnie rozklepać mąkę z odrobiną wody i gorącego bulionu, po czym wmieszać do dania, aby sos był gęsty. Do sosu włożyć drobno pokrojoną mozzarellę, a kurczaka przykryć plastrami szwajcarskiego sera.
- 3 Zapiekać w piekarniku przez kilka minut, aby sery się rozpuściły. Kurczaka podawać posypanego świeżym szczypiorkiem i z chrupiącym pieczywem.





Lahmacun, czyli cieniutka turecka pizza

Składniki na ciasto:

- 400 g mąki pszennej (można użyć na przykład orkiszowej)
- 250 ml ciepłej wody
- 20 g świeżych drożdży
- 1 płaska łyżeczka soli
- 1 płaska łyżeczka cukru
- mąka do podsypywania

Składniki na farsz:

- 400 g wołowiny lub jagnięciny (albo mieszanego mięsa)
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 papryka
- 100 g cukinii
- ćwiartki cytryny do skropienia gotowego lahmacun
- 4 gałązki natki pietruszki
- 100 ml passaty pomidorowej
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- oliwa do smażenia
- sól, pieprz, papryka w proszku do przyprawienia

wykonanie

- 1 Do naczynia rozkruszyć drożdże, wlać łyżkę wody, wsypać cukier, połączyć i zostawić na kilka minut, aby drożdże zaczęły pracować. Dodać mąkę, pozostałą wodę i wyrobić na gładkie ciasto. Zostawić do podrośnięcia, a w tym czasie przygotować farsz.
- 2 Na patelni rozgrzać tłuszcz, wrzucić 2 posiekane ząbki czosnku, pokrojone drobniutko: cebulę, paprykę i 3 gałązki natki pietruszki. Gdy zmiękną, dodać mięso i mieszać, aż się rozdrobni. Do podsmażonego mięsa dodać przyprawy, pokrojoną drobno cukinię. Wlać passatę i gotować, aż część płynu odparuje – farsz nie powinien być wodnisty. Na koniec dołożyć łyżkę koncentratu.
- 3 Ciasto podzielić na 6 części i zostawić na 10 minut do podrośnięcia. Z pomocą wałka i mąki rozwałkować je na najcieńszy placek. Na wierzch ciasta nakładać farsz – robimy to tak, aby nie było go dużo, powinna to być zbita, ale cienka warstwa.
- 4 Lahmacun wstawić do nagrzanego do 200°C pieca i piec 7–8 minut, aby brzegi się lekko zarumieniły.
- 5 Gotowe posypać pozostałą natką, skropić sokiem z cytryny i podawać.



Carpaccio z buraka

Składniki:

- 1 podłużny burak
- 2 łyżki mieszanych prażonych nasion (na przykład orzechy, sezam, słonecznik, dynia)
- 1 łyżka suszonej żurawiny
- nieduża garść rukoli
- 80 g sera pleśniowego
- opcjonalnie: 1 łyżka posiekanej drobno czerwonej cebulki

Składniki na sos winegret:

- 1 łyżka musztardy miodowej
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżka soku z cytryny
- pieprz

Wykonanie

- 1 Buraka umyć, usunąć niepotrzebne łodyżki i ogonek. Zawinąć go w folię aluminiową i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 90 minut.
- 2 Wyjąć, odwinąć i gdy lekko przestygnie, obrać ze skórki. Zostawić do wystygnięcia. Buraki można upiec dzień, nawet dwa wcześniej i przechowywać w lodówce.
- 3 Buraki pokroić na jak najcieńsze plastry ostrym nożem, najlepiej użyć do tego mandoliny. Ułożyć plastry na talerzu, jeden obok drugiego, tak by na siebie nachodziły. Na buraki układać kolejno:
 1. cebulę,
 2. rukolę,
 3. pokrojony lub połamany ser pleśniowy,
 4. nasiona,
 5. żurawinę (można drobniutko posiekać),
 6. sos przygotowany z połączenia oliwy, soku z cytryny i musztardy.
- 4 Carpaccio schłodzić przed podaniem.





Fasolka z mięsem mielonym

Składniki:

- 500 g fasolki szparagowej
- 400 g mięsa mielonego wołowego
- 400 g mielonego mięsa z karkówki wieprzowej
- 1 duża cebula
- 2 marchewki
- 1 puszka krojonych pomidorów lub 4 posiekane dojrzałe malinówki
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 liść laurowy
- sól i pieprz
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- 1 ząbek czosnku
- zioła do przybrania
- 1 łyżka oleju do smażenia

Wykonanie

- 1 Fasolkę pozbawić końcówek, umyć i wstawić w lekko posolonej wodzie do zagotowania. Gotować na miękko, około 20 minut. Zazwyczaj przepisy podają, by fasolkę gotować około 8 minut. Według mnie takie warzywa są za twarde i do tego dania najlepsze są nawet lekko rozgotowane, jednym słowem – mięciutkie.
- 2 Na patelni rozgrzać tłuszcz i kolejno wrzucać na nią: pokrojoną w piórka cebulę, drobno posiekany ząbek czosnku, obraną i posiekaną w plastry marchew. Dodać liść laurowy, lekko posolić. Gdy warzywa się zarumienią, dodać mięso mielone i mieszać, aż rozbije się na drobne cząstki. Doprawić do smaku curry, solą i pieprzem.
- 3 Gdy mięso będzie już usmażone, dodać pomidory i zagotować. Na koniec uzupełnić danie koncentratem.
- 4 Fasolkę odcedzić i połączyć z mięsem mielonym. Posypać zieleniną.
- 5 Tak przygotowana fasolka z mięsem mielonym będzie także pyszna, kiedy uzupełnimy ją na przykład kaszą kuskus.





Fuczki, czyli placuszki z kiszonej kapusty

Składniki:

- 500 g kapusty kiszonej
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1½ szklanki pełnego mleka
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka cebuli startej na tarce
- ½ łyżeczki soli
- olej rzepakowy do smażenia
- opcjonalnie przyprawy według upodobań: majeranek, kminek, cząber

wykonanie

- 1 Kapustę odcisnąć z nadmiaru wody, posiekać ją nożem na drobniejsze kawałki, aby nitki nie były bardzo długie. Nie płukałam kapusty, chociaż była mocno kwaśna.
- 2 Do miski miksera wrzucić składniki na ciasto naleśnikowe, czyli: mąkę, jajko, mleko, startą na tarce cebulę, sól i pieprz. Zmiksować na gładką masę. Dodać przyprawy oraz kapustę i ponownie dokładnie wymieszać.
- 3 Na patelni rozgrzać tłuszcz. Nakładać łyżką porcje ciasta, lekko spłaszczyć, by nadać im okrągły kształt. Fuczki smażyć po 3–4 minuty z każdej strony, aż będą rumiane. Wyjąć, odłożyć na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Podawać.





Strogonow

Składniki:

- 1 kg polędwicy wołowej (lub na przykład karkówki albo schabu wieprzowego)
- masło do podsmażania
- mąka pszenna do obtoczenia mięsa
- 500 g małych pieczarek
- 3 czerwone papryki
- 3 cebule
- 2 szklanki bulionu
- mały stoiczek ogórków konserwowych
- ½ szklanki wytrawnego białego wina
- sól, pieprz, słodka i ostra papryka w proszku, 1 liść laurowy
- 2 kąpiaste łyżki kwaśnej śmietany 18%
- 1 szklanka wody
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka musztardy sarepskiej

wykonanie

- 1 Mięso pokroić na kawałki i obtoczyć je w mące. Paprykę umyć, wyjąć nasiona i pokroić w kostkę. Cebulę obrać, przekroić na pół i posiekać w plasterki. Pieczarki umyć i pokroić na kilka plasterków.
- 2 W garnku z grubym dnem rozgrzać masło i obsmażyć na nim mięso. Wyjąć je na talerz, a na tłuszcz wrzucić cebulę i pieczarki. Posolić lekko i podsmażyć, aby zmiękły. Dodać podsmażone mięso, paprykę i razem chwilę podsmażyć. Dodać gorący bulion i wino, dodać liść laurowy i przyprawy. Gotować, aż składniki będą miękkie. W razie potrzeby dodać trochę gorącej wody. Dodać korniszony pokrojone w drobniutką kostkę.
- 3 W szklance wody rozprowadzić śmietanę, dodać kilka łyżek gorącego wywaru i zahartować śmietanę. Przełożyć do garnka i wymieszać. Na koniec dodać łyżkę koncentratu i musztardy. Doprawić jeszcze według potrzeby solą i/lub pieprzem.





Kebab z piekarnika – kebab drobiowy do ścinania

Składniki:

- 700 g filetów drobiowych
- 700 g filetów z podudzia kurczaka bez kości
- 1 duży ziemniak lub 1 cebula
- folia aluminiowa
- wykałaczki

Składniki na marynatę:

- 60 ml oleju dobrej jakości
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki czosnku granulowanego
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1 płaska łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- ½ łyżeczki kuminu
- 1 łyżeczka curry

Jeżeli masz swoją ulubioną mieszankę przypraw do kebaba, możesz jej użyć.

wykonanie

- 1 Filety drobiowe rozciąć, aby były cieńsze. Można delikatnie rozbić je tłuczkiem. Podudzia oczyścić z kości i skórek.
- 2 Przyprawy wymieszać z olejem.
- 3 W misce ułożyć mięso i dokładnie połączyć z marynatą. Zostawić w lodówce na kilka godzin do przegryzienia – minimum na godzinę.
- 4 Cebulę lub ziemniaka przekroić na pół i owinąć w folię. Z tej porcji przygotowałam 2 kebaby, więc u mnie był to jeden ziemniak przekrojony na pół i każda część została wykorzystana. W ziemniaka wbić tępą stroną 3 lub 4 wykałaczki i nakładać na niego mięso naprzemiennie: filet piersi i filet z podudzia. Jeżeli kawałki są bardzo szerokie, rozdzielić je na pół. Im szerszy kebab, tym więcej czasu potrzeba, aby się upiekł. Optymalnie jest zrobić 2 kebaby, ale wąskie.
- 5 Kebab ustawić na blaszce piekarnikowej, wstawić do nagrzanego do 180°C pieca z włączonym termoobiegiem i od góry zabezpieczyć mięso kratką piekarnikową – przyciskamy je, aby się nie przewróciło i było stabilne podczas pieczenia. Całość piec 90 minut.
- 6 Wyjąć, odczekać chwilę, aby mięso przestało wrzeć wewnątrz, po czym kroić i podawać.



Chłopski garnek

Składniki:

- 300 g kielbasy (na przykład podwawelskiej)
- 300 g wędzonego boczku
- 2 cebule
- 2 marchewki
- 1 duża czerwona papryka
- 10 średnich kapeluszy pieczarek
- 2 szklanki wody lub rosółu (lepsze danie wychodzi na bulionie)
- 1 puszka białej fasoli
- 1 puszka passaty pomidorowej
- olej do smażenia
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 2 szczypty ostrej papryki
- sól i pieprz do smaku

wykonanie

1 W dużym garnku, na przykład żeliwnym czy takim o grubym dnie przeznaczonym do smażenia, rozgrzać oliwę. Podsmażyć pokrojoną w kostkę kielbasę oraz boczek, aż się lekko zarumienią, a tłuszcz wytopi (kilka minut). Dodać cebulę pokrojoną w paski oraz paprykę pokrojoną w kostkę. Doprawić do smaku ziołami. Chwilę podsmażać, by cebula się zeszkliła. Następnie dodać marchew pokrojoną w plasterki, gorący bulion oraz pozostałe przyprawy. Przykryć i gotować, co jakiś czas mieszając, przez 20 minut. Dodać odsączoną z zalewy fasolkę oraz passatę. Gotować jeszcze 10 minut.

2 Sprawdzić smak, regulując w razie potrzeby sól i pieprz.





Domowe sushi

Składniki:

- 6 alg nori
- 400 g ryżu do sushi
- wasabi
- 1 opakowanie naturalnego serka kanapkowego
- 2 liście sałaty lodowej
- szczypior
- 150 g wędzonego łososia
- 1 zielony ogórek
- ½ czerwonej słodkiej papryki

Składniki na zalewę do ryżu:

- 10 łyżek białego octu ryżowego
- 7 płaskich łyżek cukru
- 1 łyżeczka soli

Wykonanie

1 W pierwszej kolejności należy przygotować ryż. Można to zrobić poprzedniego dnia, a z pewnością trzeba go ugotować wcześniej, ponieważ musi być chłodny. **Aby ułatwić Ci przygotowanie, rozpisuję gotowanie ryżu w podpunktach:**

1. Ryż zalać wodą, przemieszać, odlać wodę. Powtórzyć jeszcze 2 razy.
2. Zalać ryż wodą i zostawić na pół godziny.
3. Odląć wodę z ryżu, nalać świeżej tak, aby była 1 cm ponad poziom ryżu, po czym wstawić na palnik.
4. Gdy woda się zagotuje, przykryć ryż i na małej mocy palnika gotować przez 15 minut.
5. Wyłączyć i zostawić na 20 minut. Nie odkrywać!
6. Przygotować zalewę: wymieszać ocet, cukier oraz sól. Także pozostawić na 20 minut.
7. Odkryć ryż, wlać zalewę i dokładnie połączyć. Zostawić do przestygnięcia.

2 Teraz zabieramy się za wykonanie całości. Przygotuj warzywa: umyj, obierz, jeżeli potrzeba, i pokrój w paseczki. Rybę też pokrój w paski.

3 Na macie bambusowej (można użyć także papieru do pieczenia) położyć nori śliską stroną do dołu. Zwilżoną dłońią rozsmarować część ryżu, zostawiając pasek szerokości 3 cm wolnego brzegu. Na ryżu rozsmarować płaską łyżkę serka oraz odrobinę wasabi. Sama kładę na nóż dostawnie 1-centymetrowy pasek wasabi i smaruję ryż. Używam wasabi wyciskanego z tubki.

4 Na serek położyć pozostałe składniki: pasek ogórka, ryby, papryki, sałaty oraz jedno „żdźbło” szczypioru. Całość zawinąć w jak najciaśniejszy rulon, zaczynając od strony z warzywami i kończąc na pustym końcu nori. Całość się ładnie zaklei i już po chwili będzie gotowa do spożycia.

5 Domowe sushi kroić bardzo ostrym nożem na kawałki szerokości 2–3 cm i podawać z sosem sojowym, odsączonym marynowanym imbirem, a także z wasabi.





Spaghetti z zielonym pesto

Składniki:

- 1 pęczek natki pietruszki
- 2 pęczki bazylii (użyłam liści ściętych z 2 doniczek)
- 3 ząbki czosnku
- 100 g pestek słonecznika
- około 150 ml oliwy
- 100 g twardego żółtego sera plus troszkę do starcia na wierzch
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 500 g makaronu spaghetti

wykonanie

- 1 Makaron zagotować według opisu na opakowaniu. Odcedzić, przepłukać gorącą wodą i przykryć, aby nie wystygł.
- 2 Przygotować następujące produkty: czosnek obrać i posiekać, zioła umyć i pokroić na drobniejsze kawałki, a ser zetrzeć na tarce. W blenderze kielichowym umieścić wszystkie składniki na pesto i przez chwilę siekać, aż masa będzie gładka. Jeżeli pesto jest bardzo gęste, dolać jeszcze odrobinę oliwy. Sprawdzić smak i w razie potrzeby dosolić oraz doprawić pieprzem.
- 3 Pesto dotożyć do makaronu i dokładnie połączyć. Podawać od razu, posypane odrobiną startego sera.





Kotlety ruskie

Składniki na około 12–15 kotletów:

- 1–1,2 kg ugotowanych ziemniaków
- 400 g dobrego białego sera
- 2 białe cebule
- tłuszcz do podsmażenia
- 2 jajka do ciasta plus 2 jajka do panierowania
- sól, pieprz
- bułka tarta do panierowania

Wykonanie

1 Ugotowane i wystudzone ziemniaki przecisnąć przez praskę do ziemniaków, aby były gładkie. Biały ser także przecisnąć, jeżeli nie jest wcześniej mielony. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i zeszklić na oleju. Zostawić, aby ostygła. Składniki na ciasto umieścić w naczyniu. Ziemniaki, 2 jajka, ser, cebulę – wyrobić. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Ciasto wchłonie sporo soli i pieprzu. Daję 2 łyżeczki soli i 1 łyżeczkę pieprzu.

2 Z ciasta formować kotleczki. Panierować je w rozkłóconym jajku i następnie otoczyć w bułce tartej. Smażyć na rumiany kolor po obu stronach. Kotlety będą dobrze smakować z kaszą, sosem pieczarkowym i surówką colesław lub inną.





Sałatka z selerem naciowym i kurczakiem

Składniki:

- 1 opakowanie świeżego selera naciowego (łodyżki)
- 100 g orzechów włoskich
- 200 g rodzynek
- 1 puszka ananasa w plasterkach
- 1 duża, podwójna pierś z kurczaka (filety)
- czosnek granulowany, słodka papryka, oregano, sól, pieprz jako przyprawy do kurczaka (można też użyć swojej ulubionej mieszanki, na przykład „do kurczaka” czy „gyros”)
- 3 łyżki majonezu
- sól i pieprz

wykonanie

- 1 Kurczaka podzielić na mniejsze części, by szybciej się upiekł. Oprószyć go przyprawami i wstawić do piekarnika (temperatura: 170°C) na 20–25 minut. Gdy przestygnie, pokroić go na plasterki.
- 2 Orzechy prażyć przez minutę na suchej patelni, zdjąć i wytrzeć je za pomocą bawełnianej ściereczki, aby usunąć nadmiar skórek. Rodzynki zaparzyć wrzątkiem, odcedzić.
- 3 Łodyżki selera obrać ze skórki podobnie jak rabarbar i pokroić na paseczki. Ananasa pokroić w kostkę. Sok zostawiamy do wypicia – nie będzie potrzebny.
- 4 Tak przygotowane składniki przełożyć do naczynia, doprawić do smaku solą, pieprzem i majonezem. Przed podaniem schłodzić.





Pierogi z zielonym groszkiem i fetą oraz puree z karmelizowanej cebuli

Obiad dla
3-4 osób

Składniki na ciasto:

- 400 g mąki pszennej
- 125 ml wody lekko gazowanej (½ szklanki)
- 1 duże jajko
- szczypta soli

Składniki na farsz:

- ½ cebuli
- 500 g groszku zielonego (może być mrożony)
- 200 g sera owczego feta
- 1 płaska łyżeczka czosnku granulowanego
- szczypta świeżo zmielonego pieprzu

Składniki na puree z karmelizowanej cebuli:

- 4 białe cebule
- masło do podsmażenia
- sól
- 100 ml śmietany kremówki 30%

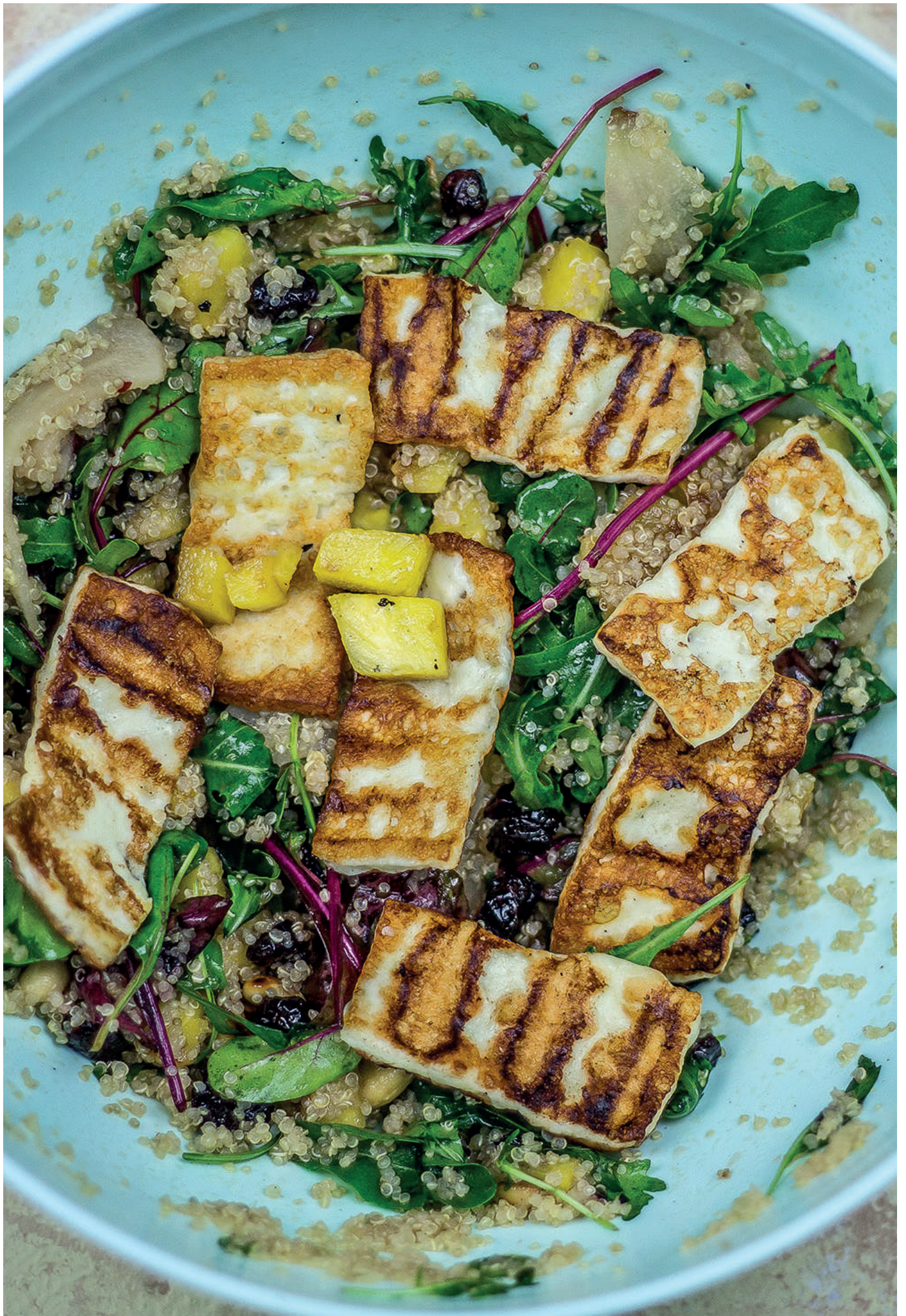
Dodatkowo do przybrania:

- świeża natka koperku
- odrobina podsmażonej cebuli

Wykonanie

- 1 Ciasto wyrobić na gładką masę, zostawić na 10 minut, aby „odpoczęło”. Następnie rozwałkować je maksymalnie – na tyle, ile się da, na grubość nie większą niż 1 mm. Z ciasta za pomocą szklanki wykrawać krążki.
- 2 Zielony groszek ugotować na miękko. Odcedzić i włożyć do naczynia. Za pomocą widelca rozbić ziarenka, by chociaż częściowo zrobiła się z nich miazga. Do groszku dodać pokruszony ser feta, podsmażoną na miękko cebulkę pokrojoną w kostkę oraz przyprawę. Wyrobić.
- 3 Cebulę pokroić w piórka i podsmażać na maśle z dodatkiem soli, aż będzie mięciutka i słodka. Lekko przestygniętą cebulę włożyć do blendera kielichowego, dolać kremówkę i całość zmiksować. W razie potrzeby dodać pieprzu lub soli.
- 4 Warto usmażyć od razu 5–6 cebul z przeznaczeniem na puree, do przybrania i do farszu.
- 5 W krążki ciasta nakładać po łyżeczce farszu, następnie składać je na pół i sklejać na brzegach. Pierogi wrzucać na wrzątek i gotować około 3 minuty od momentu wytynięcia. Wyjmować łyżką cedzakową.
- 6 Gotowe układać na talerzu, podawać z dodatkiem puree z karmelizowanej cebuli, posypać natką posiekanego koperku oraz odrobiną podsmażonej cebuli.





Sałatka z grillowanym serem i owocami

Składniki:

- 1 świeży ananas
- 2 słodkie gruszki
- 100 g miks sałat z rukolą
- garść orzechów nerkowca
- garść suszonej żurawiny
- 200 g sera do grillowania (na przykład halloumi lub oscypek)
- ½ szklanki komosy ryżowej
- sok wyciśnięty z ½ słodkiej pomarańczy, 1 łyżka miodu i 1 łyżka oliwy na dressing

Wykonanie

- 1 Komosę dokładnie wyplukać, aby pozbyć się saponiny. Ugotować z dodatkiem soli i łyżeczki oleju w 1 szklance wody. Gotować do miękkości pod przykryciem około 15 minut, aż cała woda wejdzie w komosę. Zostawić do przestygnięcia.
- 2 Na suchej patelni uprażyć orzechy nerkowca. Wystarczy chwilka – ważne, by ich nie przypalić. Na grill wolnostojący lub patelnię grillową położyć ser pokrojony w kilkumilimetrowe plasterki i grillować go po pół minuty z każdej strony, tak aby pięknie się zarumienił. Taki ser jest dobry zarówno na zimno, jak i na ciepło.
- 3 Gruszki obrać, pokroić w cienkie plastry. Ananasa pokroić na 1–2-centymetrowe plastry, odciąć skórki i głąb, pokroić na drobniejsze kawałki. Owoce wrzucić na grilla i gdy lekko się przyrumienią, zdjąć.
- 4 W misce potążyć komosę, sałatę, żurawinę, ananasa, gruszkę i orzechy nerkowca wraz z dressingiem przygotowanym z soku pomarańczowego, miodu i oliwy. Posypać grillowanym serem.





znajdziesz mnie tutaj:



www.katarzynarzepecka.pl



[@katarzynarzepecka_pl](https://www.instagram.com/katarzynarzepecka_pl)



[katarzynarzepeckapl](https://www.facebook.com/katarzynarzepeckapl)



profil autorski