



Dla mojej „strefy kibica” upiekłam właśnie proste w wykonaniu ciasteczka. Robi się je w jednym naczyniu, przy pomocy łyżki.

Ciasteczka z musli



składniki:

0,5 kg musli z owocami i orzechami
25 dkg masła lub masła roślinnego
4 jajka
1 szklanka cukru
4 czubate łyżki mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
kilka kropel dowolnego olejku zapachowego

Masło zagotować na wolnym ogniu, wsypać musli i dokładnie wymieszać.

Dodać cukier, żółtka, mąkę, proszek do pieczenia, olejek i ponownie wymieszać.

Białka ubić na sztywną pianę i wszystko razem wymieszać.

Nakładać łyżką krążki masy na wyłożoną papierem blachę i piec na złoty kolor - 15 min w nagrzanym piekarniku w temp. 180°C.

Smacznego



Dzisiaj podzielę się z wami przepisem na smaczne danie obiadowe, do którego składniki dostępne są przez cały rok.

Skrzydółka z ryżem

składniki:

- 1 szklanka suchego ryżu
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 papryka
- 1/2 kg pieczarek
- 12 dowolnie przyprawionych skrzydełek (bez końcówek)

zalewa:

- 2,5 szklanki wody
- 1/2 kostki masła
- 3 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 łyżeczki soli

Zalewę zagotować.

Na brytfankę lub duże naczynie żaroodporne wsypać ryż, następnie wyłożyć pokrojoną cebulę, czosnek, paprykę i pieczarki. Zalać zalewą i ułożyć skrzydełka.

Piec 1,5 godz. w temperaturze 180 °C.

Najlepiej podać do spożycia po godzinie od zapieczenia, wówczas ryż lepiej wchłonie zalewę.



Smacznego



Mamy teraz sezon na rabarbar, podaję więc przepis na ciasto, które ja robię najczęściej.

Ciasto z rabarbarem



ciasto kruche – składniki:

- 3 szklanki mąki
- 25 dkg masła roślinnego
- 1 szklanka cukru
- cukier wanilinowy
- 4 żółtka
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kwaśnej śmietany

Składniki posiekać i wyrobić ciasto, można schłodzić w lodówce ok. 1 godz.

Wyłożyć ciasto na blaszkę. Można je wcześniej podpiec – ja tego nie robię, smaruję tylko białkiem i posypuję wiórkami kokosowymi.

Rabarbar – ok. 1,5 kg obrać ze skórki i przesmażyć z 1/2–1 szklanki cukru, nie trzeba podlewać wodą. Po przesmażeniu dosypać 2 galaretki (ładnie wyglądają czerwone) i wyłożyć na ciasto.

Piec ok. 40–50min.

Ubić 4 białka z 1/2 szklanki cukru, wymieszać z kisiem, wyłożyć na gorące ciasto.

Smacznego



Dziś zaproponuję przepis na ciasto, które polubił mój ukochany wnusio.

Ciasto IZAURA



składniki:

- 1,5 szklanki mąki
- 1,5 szklanki cukru (można dać 1 szklankę)
- 3 łyżki kakao
- 25 dkg masła roślinnego
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier wanilinowy
- 4 jajka
- 5 łyżek wody

masa serowa:

- 50–70 dkg sera białego
- 4 jajka
- szklanka cukru
- 1/2 kostki masła
- wiórki kokosowe

Masło roślinne, cukier, kakao oraz cukier wanilinowy podlać wodą, gotować na małym ogniu 5 min. Odląć pół szklanki na polewę. Po wystudzeniu dodać 4 żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia i zmiksować. Na końcu dodać pianę z białek i delikatnie wymieszać łyżką.

Ser zemleć, połączyć z pozostałymi składnikami utrzeć na gładką masę.

Ciasto wlać do formy a na ciasto wyłożyć masę serową.

Piec 60 min w temp 180°C, po upieczeniu poleć polewą i posypać wiórkami.

Smacznego



Dzisiaj proponuję wam wypróbowanie mojego przepisu ciasta na pierogi.

CIASTO NA PIEROGI

składniki:

40 dkg mąki

8 dkg masła (opcjonalnie można dać 80 ml oleju)

200 ml gorącej wody

Składniki wyrobić – ja wrzucam wszystko do miksera i wyrabiam mieszadłami aż zrobi się kulka. Następnie wykładam na stolnicę i jeszcze kilka minut wyrabiam ręcznie.

Ciasto da się cienko rozwałkować i nie trzeba podsypywać mąką (a jeśli, to bardzo mało).



Smacznego



Podaję przepis na roladę z bitą śmietaną. Najważniejszy jest udany biszkopt, roladę możemy przełożyć tym, co nam najlepiej odpowiada, np. masą kajmakową lub tortową.

ROLADA

składniki:

- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka octu

Oddzielić białka od żółtek. Do żółtek dodać proszek do pieczenia, ocet i wymieszać. Białka ubić na sztywno dodać cukier i dalej ubijać. Dodać do ubitych białek dodawać po 1 łyżce przesianej mąki i delikatnie mieszać, najlepiej drewnianą łyżką. Następnie dodać żółtka, które powinny zwiększyć swą objętość i znów wymieszać. Biszkopt wylać na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę.

Piec na złoty kolor. W moim piekarniku biszkopt wychodzi idealnie jeśli piekę go ok. 20 min przy temp. 180°C

Po upieczeniu wyłożyć ciasto na ściereczkę. Zdjąć papier, zwinąć roladę razem ze ściereczką i zostawić do wystygnięcia.

masa

- 500 ml śmietany 36% albo 30% + śmietan-fix
- 250 g serka mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru

Śmietanę ubić, dodać cukier a na koniec serek. Odwinąć biszkopt, posmarować masą i zwinąć.



Smacznego



Proponuję bardzo prosty sposób na słodki likierek, który możemy zrobić zamiast ajerkoniaku na świąteczny stół.

LIKIER

składniki:

butelka czystej wódki

kajmak – ja używam masę krówkową gostyńską



Do miski wykładamy kajmak, dolewamy małe porcje wódki miksując aż do rozpuszczenia.

Proste i smaczne



Białą kapustę możemy kupić praktycznie przez cały rok, proponuję więc sposób wykorzystania jej do obiadu. Sałatka szczególnie pasuje do dań z ryżem.

SAŁATKA CHIŃSKA



składniki:

- ½ małej główki białej kapusty
- 1 cebula
- 1 duża marchew
- 1 – 2 ząbki czosnku

zalewa:

- ½ szklanki oleju
- ¼ szklanki octu spirytusowego (może być też ocet ryżowy lub jabłkowy)

Kapustę szatkujemy, cebulę kroimy w piórka, marchew ścieramy na tarce o dużych oczkach, czosnek przeciśkamy przez praskę. Warzywa mieszamy i zalewamy gorącą zalewą.

Ocet ryżowy ma 3% a jabłkowy ok. 6% więc można zwiększyć ilość np. do ½ szklanki.

Sól i cukier do smaku – ja daję 2 łyżki soli i ⅓ szklanki cukru.

Zalewę zagotować i zalać surówkę, mieszać od czasu do czasu. Podawać po min. 2 godz. – ja przygotowuję sałatkę na dzień przed planowanym spożyciem.

Sałatki wychodzi dużo, ale to nie problem – można ułożyć w słoiku, ubić i przechowywać w lodówce. Możemy ją zużywać przez kolejny tydzień albo i dłużej.

Smacznego



To ciasto kojarzy mi się ze świętami, zarówno z tymi wiosennymi jak i zimowymi. Jeśli go piekę, korzystam najczęściej z tego przepisu.

KEKS

składniki:

- 1½ kostki masła
- 4 ½ szklanki mąki krupczatki
- 1 ½ szklanki cukru pudru
- 12 jaj
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- ok. 40 dkg bakalii

Jajka ubić z cukrem na parze lekko podgrzewając masę.
Jeśli macie garnek o grubym dnie, to jajka można ubić bezpośrednio w nim, na gazie o małym ogniu. Ważne jest, aby jajka były w temperaturze pokojowej.

Utrzeć masło i połączyć razem z wystudzonymi, ubitymi jajkami.
Mąkę przesiać przez sitko i połączyć z całością.
Bakalie obtoczyć w mące, wszystko razem wymieszać.

Przygotowane ciasto – wystarczy na dwie keksówki – wylać do foremek wyłożonych pergaminem.
Posmarować jajkiem i przez środek przeciąć nożem.

Błazki włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec ok. 60 min.

Smacznego





Jeśli lubicie mieszać smaki, polubicie także ten przepis.

KURCZAK W ŻURAWINIE



składniki:

- 3 pojedyncze piersi z kurczaka
- 1 słoik żurawiny Łowicz
- 1 ketchup pikantny Kotlina (ok.300g)
- przyprawa Vegeta
- 2-3 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki curry
- 2 jajka,
- bułka tarta do panierki

Kurczaka pokroić w grubą kostkę, posypać Vegetą, wymieszać i odstawić do lodówki (co najmniej na 1 godz., najlepiej na całą noc).

Panierować w jajku i bułce tartej.

Smażyć na oleju i odstawić do wystygnięcia.

SOS

Do miski wlewamy ketchup, dodajemy żurawinę, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz curry. Dodajemy do kurczaka i mieszamy.

Specjalnie podałam nazwę firmy, bo z innej potrawa nie będzie tak dobra. Kurczaka można podawać jako przekąskę lub danie obiadowe, najlepiej z ryżem i surówką.

W daniu obiadowym kurczak może być podany na zimno lub podgrzany np. w mikrofalówce.

Smacznego



Dziś zaproponuję ciasto, którego kwaśny, agrestowy smak doskonale komponuje się ze słodką smażonego kokosu.

CIASTO AGRESTOWO KOKOSOWE

składniki ciasta:

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 i ½ szklanki mąki
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 6 łyżek oleju

Jajka z cukrem utrzeć mikserem, dodać mąkę z proszkiem i olej, zmiksować. Piec ok. 30min.

W czasie pieczenia robimy masę kokosową.

masa kokosowa

- rozpuścić 15 dkg masła lub margaryny
- ½ szklanki cukru
- 10–15 dkg wiórek kokosowych

Smażyć mieszając kilka minut. Po kilku minutach od odstawienia dodać 2–3 jajka, wymieszać.

budyń

1 litrowy słoik agrestu albo 3 szklanki agrestu ugotowane w 2 szklankach wody. Agrest odcedzić a na kompocie ugotować budyń dodając 2 budynie śmietankowe rozpuszczone w 1 szklance wody i 3 łyżki cukru (chyba, że dajemy budyń z cukrem). Ja używam najczęściej mrożonego agrestu, zalewam wodą i zaraz po doprowadzeniu do wrzenia wyjmuję łyżką cedzakową agrest, żeby się nie rozpadł.

Na gorące ciasto wyłożyć agrest i gorący budyń, na wierzch dać masę kokosową i zapiec przez ok. 15 min.



Smacznego



Podaję przepis na danie obiadowe bądź przekąskę ze skrzydełek drobiowych

SKRZYDEŁKA



1 szklanekę wody zagotować z następującymi składnikami:

- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- 1 łyżka przyprawy Vegeta
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki octu
- 2 ząbki czosnku

Jedna porcja zalewy na ok. 8 skrzydełek

Końcówki skrzydełek obciąć, zalać wystudzoną zalewą i pozostawić na 10–12 godzin.

Obtoczyć w mące kukurydzianej, smażyć w głębokim tłuszczu i na małym ogniu (ok. 5 min z jednej strony).

Skrzydełka można dodatkowo zamoczyć w roztrzepanych jajkach (2–3 sztuki) i obtoczyć w rozdrobnionych płatkach kukurydzianych (ja wsypuję płatki do torebki foliowej i wałkuję wałkiem do ciasta). Smakują wówczas lepiej i można je jeść bez żadnych dodatków.

Podawać z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty.

W podobny sposób można zrobić pokrojony w kawałki filet z kurczaka.

Smacznego



*Podaję przepis na ciasto, które szybko się robi i wbrew pozorom prosto.
Jest mało kaloryczne i smaczne.*

ROLADA Z JABŁKAMI

składniki:

- 3 jajka
- ½ szklanki cukru
- ¾ szklanki mąki
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 5 średnich jabłek

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, mąkę, proszek do pieczenia.
Podczas dodawania żółtek zmniejszamy obroty miksera.

Mąkę z proszkiem mieszamy delikatnie szpatułką.

Jabłka zetrzeć na grubej tarce, wyłożyć na zwykłą blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia (ja używam blaszki o wymiarach 20x36).

Jabłka wyrównać łyżką lub co wygodniej ręką – jest to o tyle istotne, że ciasta biszkoptowego nie jest dużo i nie powinno wchodzić pomiędzy jabłka, jabłek nie odciskamy!

Na jabłka wylać ciasto, wyrównać.

Piec na złoty kolor (około 30–35min)

Po upieczeniu wyłożyć ciasto na ściereczkę.

Zdjąć papier, zwinąć roladę. Nawet jeśli zacznie lekko pękać później się zestali.
Roladę zawinąć w ściereczkę i zostawić do wystygnięcia.



Smacznego



Podaję Wam alternatywny przepis na deser „tłustoczwartkowy”. Robi się go szybko i prosto i oczywiście niekoniecznie w ten wyjątkowy czwartek.

RACUSZKI Z SERKA HOMO

składniki:

2 opakowania serka homo waniliowego
2 jajka
1 i 1/2 szklanki mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
cukier puder do posypania i olej do smażenia

Serek, mąkę, jajka oraz proszek do pieczenia wyłożyć do miski i wymieszać łyżką do połączenia (ciasto jest dość gęste).

W małym rondelku rozgrzać tłuszcz.

Łyżeczką od herbaty kłaść małe kluski (maczać łyżeczkę w tłuszczu) na gorący olej.

Usmażone i ostudzone posypać cukrem pudrem.

Z tej porcji wychodzi ok. 30 pączuszków.

Oczywiście najlepsze są świeżo usmażone.

Podobno dobrym sposobem na odświeżenie pączków na drugi dzień, o ile takie zostaną, jest rozgrzanie ich przez 10 sekund w mikrofalówce, bezpośrednio przed spożyciem.

Nie próbowałam tego ani w stosunku do racuszków ani do zwykłych pączków.

Można spróbować.



Smacznego



*Na moich spotkaniach z okazji świąt czy imienin często króluje zupa „Gyros”.
Goście i domownicy ją uwielbiają, więc może i Wam przypadnie do gustu.*

ZUPA GYROS

składniki:

- 1 kg schabu (może być filet z drobiu)
- 1 przyprawa Gyros
- ½ l wody
- 1 papryka zielona
- 1 papryka czerwona
- 2 zupy cebulowe Knorr
- 600 ml słodkiej śmietanki
- 1 puszka kukurydzy

Mięso pokroić w paseczki, zasypać gyrosem i zostawić na kilka godzin.

Podsmażyć, dodać wodę i zupę.

Gotować ok. 15–20 min.

Dodać pokrojoną w drobną kostkę paprykę i gotować 10 min.

Dodać kukurydzę.

Przyprawić sosem do szaszłyków lub sosem Chili (2 łyżki) i śmietaną.

Oczywiście ilość sosu można regulować według własnego gustu, w zależności od tego, czy ktoś lubi bardziej czy mniej pikantne potrawy.

Smacznego



Upiec schab tak aby nie był suchy nie jest prosto. Podam wam sposób na schab gotowany, ale bardzo dobry i wilgotny.

SCHAB GOTOWANY

zalewa:

3 litry wody
½ szklanki soli
2 łyżki cukru
ziele angielskie
liść laurowy
2 ząbki czosnku
dużo pieprzu mielonego
trochę ostrej papryki

Ja najczęściej biorę schab ok. 1 do 1,5kg i wkładam do jak najmniejszego garnka, do którego uda wcisnąć się mięso. Wystarcza mi wtedy połowa zalewy.

Schab przyprawić według własnego uznania (sól, czosnek itd.) odstawić na 24 godz.

Mięso włożyć do zimnej wody i na wolnym ogniu doprowadzić do zagotowania.

Gotować 15 min. pod przykryciem.

Odstawić na 15 min., ponownie zagotować i od zagotowania gotować 1 min.

Zostawić do wystygnięcia, może być do rana, jeśli robimy to wieczorem.

Przepis można wykorzystać do innego mięsa, np. do fileta z indyka.

Smacznego



*Pewnie pamiętacie z czasów młodości deser o nazwie **blok**? Ja nie widzę go teraz w sprzedaży ale i tak często robiłam go sama. Jeśli chcecie przypomnieć sobie jego smak podaję przepis, jest nawet lepszy od tego kupnego.*

BLOK

składniki:

opakowanie mleka w proszku – 40 dkg (dawne „niebieskie”)
25 dkg masła
szklanka cukru
cukier waniliowy
1/2 szklanki wody
6 łyżek ciemnego kakao
10 dkg biszkoptów (dobre są okrągłe, bo twardsze od podłużnych)
10 dkg orzechów włoskich
5 dkg rodzynek
kieliszek rumu do namoczenia rodzynek



Masło, cukier, cukier wanilinowy, wodę ogrzewać na wolnym ogniu aż składniki się połączą. Odstawić z ognia.

Dodać mleko w proszku, kakao i dokładnie wymieszać. Biszkopty pokroić na kawałki i dodać do masy.

Wsypać podprażone na suchej patelni i pokrojone orzechy oraz rodzynki (razem z resztą rumu lub innego alkoholu np. amaretto). Masę wyłożyć do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównać (najlepiej robi się to ręką).

Chłodzić przez 3–4 godziny po czym wyłożyć na półmisek. Blok można udekorować orzechami w karmelu.

Karmel:

Na patelni roztopić 4 łyżki cukru, rozpuścić w 3 łyżkach wody. Włożyć orzechy (najlepiej połówki), wymieszać żeby równo pokryły się karmelem.

Smacznego



Nasze wnuki mają ferie i pewnie częściej zaglądną do dziadków, więc trzeba je nakarmić. Chcę się z wami podzielić przepisem na niezwykle proste zapiekanki, które smakują zarówno na ciepło jak i na zimno.

ZAPIEKANKI

składniki:

chleb tostowy pełnoziarnisty
masło do posmarowania chleba
cienka wędlna ok. 70 dkg
kilka ogórków kiszonych
ser żółty ok. 20 dkg

baza do zapiekanek:

3–4 cebule pokrojone w kostkę podsmażamy na dowolnym tłuszczu, przyprawiamy ulubionymi przyprawami. Pod koniec dodajemy 1–2 łyżki koncentratu pomidorowego i studzimy.

Na posmarowany masłem chleb kładziemy po łyżeczce naszej bazy i rozsmarowujemy.

Kiełbasę kroimy w plastry „po dużym skosie” i kładziemy na chleb.

W podobny sposób kroimy ogórki i kładziemy po 2 plastry na kanapki.

Posypujemy startym serem żółtym.

Zapiekamy w piekarniku przez 15 min w 180°C i gotowe.

Jeśli ktoś lubi zapiekanki możemy posmarować ketchupem.

Smacznego



Proponuję proste w wykonaniu, przepyszne ciasto...

ZAKONNICA

ciasto:

- 1 ½ szklanki mąki
- 1 ½ szklanki cukru
- 6 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki oleju
- 4–5 łyżek gorącej wody

poncz:

- 1 szklanka wody
- ¼ kostki masła
- 2 łyżki kakao
- 2 kieliszki wódki
- olejek rumowy
- (zamiast olejku i wódki można dać rum)

krem:

- 1/2 l śmietany – najlepiej kremówki łowickiej
- 2 fixy
- 5 łyżek cukru pudru
- cukier waniliowy

Żółtka utrzeć z cukrem i wodą na puszystą masę, dodać olej, mąkę i pianę ubitą z białek.

Piec ok. 30 min w temperaturze 180 °C.

Na 5 min przed końcem pieczenia zrobić poncz: wodę wymieszać z kakaem, dodać olejek, alkohol, masło i zagotować.

Wyjąć ciasto z piekarnika i gorące podziurawić, najlepiej pałeczkami chińskimi lub niezastruganym ołówkiem – trzeba zrobić duuużo dziur.

Teraz trzeba zalać ciasto gorącym ponczem (głównie w zrobione wcześniej dziury) i odstawić do wystygnięcia.

Śmietanę ubić z cukrem, cukrem waniliowym i fixami,

Na wystudzone ciasto wyłożyć śmietanę.

Można posypać podpieczonymi na suchej patelni płatkami migdałowymi, startą gorzką czekoladą lub połączyć delikatnie polewą.

Najlepsze jednak są płatki, ale uwaga – łatwo je przypalić.

Smacznego



Zgodnie z zapowiedzią dzielę się z Wami przepisem na moją ulubioną wódeczkę.

POŻEGNANIE Z AFRYKĄ

½ l czystej wódki
½ szklanki cukru
50 ziarenek kawy

Do litrowego słoika wlać wódkę, wsypać kawę, cukier, sparzoną i nakłutą cytrynę.
Co kilka godzin wymieszać łyżką aby cukier szybciej się rozpuścił.
Po 2–3 dniach przecedzić.
Można naciać cytrynę i wycisnąć trochę soku.

Tak naprawdę ilość cukru i soku zależy od indywidualnego upodobania.
Jeśli nie zdążycie zrobić trunku na Święta mamy przed sobą jeszcze Nowy Rok.

Przepis jest niezwykle prosty ale zapewniam, że warto go wypróbować.

*Wszystkiego najlepszego z okazji Świąt Bożego Narodzenia
i szczęśliwego, spokojnego a przede wszystkim zdrowego Nowego Roku.*



*Na moim stole w Wigilię obowiązkowo musi być barszcz czerwony z uszkami.
Robię go naprawdę dużo i dlatego wystarcza też do pasztecików.*

KAPUŚNIACZKI



Ciasto

- 1 kg mąki pszennej
- 30 dkg masła roślinnego lub margaryny (ja polecam masło roślinne)
- 10–12 dkg drożdży
- 4 jajka
- 4 żółtka
- 1 szklanka śmietany
- 4 łyżki mleka
- sól, cukier do smaku

W naczyniu drożdże rozkruszyć z cukrem, z odrobiną mąki i mlekiem. Margarynę posiekać z resztą mąki, dodać sól, jajka, żółtka, śmietanę i wyrośnięte drożdże. Zarobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia.

Nadzienie

- 1 mała kapusta (wielkości sałaty)
- 4 średnie cebule
- 60 dkg pieczarek
- sól, pieprz, tłuszcz

Kapustę pokroić na kawałki, ugotować (nie na miękko), przestudzić, odcisnąć i zmielić w maszynce o grubszych otworach. Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu, dodać drobno pokrojone pieczarki i udusić (można też udusić pieczarki i cebulę w całości i również przekręcić przez maszynkę z dużymi otworami). Połączyć z kapustą, doprawić solą i pieprzem.

Ciasto porcjami rozwałkować, wzdłuż brzegów ciasta rozłożyć farsz, zawinąć w rulon jeden raz, odciąć od reszty ciasta radełkiem. Dobrze skleić, ułożyć połączeniami do spodu. Pociąć na nieduże kawałki. Układać na natłuszczonej blaszce. Zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Przed włożeniem do pieca posmarować roztrzepanym jajkiem, piec ok. 25 min w 180°C.

Kapuśniaczki możemy zrobić wcześniej i zamrozić. Po rozmrożeniu podgrzewamy w piekarniku lub mikrofalówce. Możemy je także wykorzystać w wieczór sylwestrowy, bo z tej porcji wychodzi naprawdę sporo. Następnym razem podam Wam przepis na przepyszną wódeczkę :)

Smacznego



Chciałam się z Wami podzielić przepisem na przepyszną sałatkę rybną, którą możecie zrobić na stół wigilijny. Będzie smakować nawet tym, którzy nie przepadają za rybami, tak przynajmniej jest w mojej rodzinie.

SAŁATKA RYBNA

1 kg filetów rybnych (u mnie najczęściej króluje dorsz)
Panierować w mące, jajku i bułce – tylko posolić, bez dodatkowych przypraw.

- 4 cebule
- 1 słoik litrowy papryki konserwowej
- 1 słoik litrowy ogórków konserwowych

Cebulę, ogórki i paprykę pokroić w kostkę i wymieszać.

Zalewa

- 1 szklanka wody
 - 1 szklanka oleju
 - 4 łyżki cukru
 - 8 łyżek keczupu (może być pikantny – jak kto woli)
 - 6 łyżek octu
 - 1 słoik koncentratu pomidorowego (*średni słoik 'Pudliszki'*)
- Wszystko razem zagotować.

W salaterce układać kolejno: warstwa ryby (kęski), warstwa warzyw.
Wszystko zalać gorącą zalewą, pozostawić na noc.

Uwaga: Filet kroję wzdłuż, zależnie od jego wielkości, na dwie lub trzy części. Smażę i dopiero później dzielę na mniejsze porcje, najlepiej kwadraty – tak jest dużo szybciej i wygodniej.

Smacznego



Zbliżają się Święta, więc proponuję przepis na piernik lub pierniczki

PIERNIK TRADYCYJNY

½ kg dobrego miodu

2 szklanki cukru

25 dkg smalcu lub masła (ponoć ze smalcem lepsze – można też pomieszać tłuszcze)

Składniki podgrzać, gdy będzie blisko zagotowania odstawić i ostudzić.

Do letniej masy dodać:

1 kg mąki

3 jajka

3 płaskie łyżeczki sody rozpuszczonej w ½ szklanki zimnego mleka

½ łyżeczki soli

3 torebki przyprawy do piernika

można dodać jeszcze gałki, imbiru i goździków (oczywiście zmielone)

garść orzechów, pokrojoną skórkę z pomarańczy.

Dobrze wyrobić, włożyć do kamiennego garnka, przykryć ściereczką i odstawić w chłodne miejsce (może być lodówka).

Po około 4 tygodniach ciasto podzielić na 4 części, piec ok. 20 min w temp. 180°C. Przełożyć powidłami i kremem orzechowym. Po kilku dniach piernik zmięknie.

Krem orzechowy

25 dkg cukru

1/8 szklanki wody

1 cytryna

20 dkg zmielonych orzechów

1 kieliszek rumu

Zagotować wodę z cukrem, dodać orzechy, otartą skórkę z cytryny, sok i rum zagotować.

Jeśli nie zjecie piernika na Święta spokojnie wytrzyma do Sylwestra i dłużej.

Ja piekę 3 cienkie placki, jak do ciasta z kaszą manną (podkemieńca), a z reszty robię pierniczki.

Smacznego



Wigilijny dzień nie może obyć się bez śledzi. Tym bardziej nie może zabraknąć ich na moim stole, bo to ulubione panów.

ŚLEDZIE ZALESIANKI

1 kg śledzi

Wymoczyć przez ½ godz. w zimnej wodzie, włożyć do zalewy domowej.

Zalewa domowa

½ szklanki octu

2 ½ szklanki wody

2 łyżki cukru

liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w ziarnach

Gotować 15–20 min, pod koniec gotowania wlać ½ szklanki oleju.

Do zimnej zalewy włożyć śledzie na 12–18 godz.

Śledzie wyjąć z zalewy, pokroić na mniejsze kawałki.

Pokrojoną cebulę zalać wrzącą osoloną wodą na ok. 10 min. Śledzie układać w kamiennym garnku przekładając sparzoną cebulą. Po wystudzeniu odcisnąć, zalać sosem pomidorowym lub śmietanowym.

Sos śmietanowy

1 śmietana

2 łyżki majonezu

1 łyżeczka cukru

kilka łyżek zalewy domowej

Sos pomidorowy

½ soku pomidorowego z kartonu (ja kupuję z Tymbarku)

liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w ziarnach

3 łyżki cukru

3–4 łyżki octu

½ szklanki oleju

Gotować 5–10 min, wystudzić.

Mam nadzieję, że Wam i Waszej rodzinie też posmakują