35 YEARS 1989-2024

STOLKAR
SINCE 1989

NAJLEPSZE PRZEPISY

kuchni Stolkar!



MENU

1 Tarta z gruszką, serem pleśniowym i orzechami
2 Pieczone żeberka w coli
3 Soczysty indyk z ananasem
4 Naleśniki z farszem mięsnym
5 Makaron udon z soczystym kurczakiem
6 Domowa pizza
7 Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem
8 Kaczka pieczona z kapustą czerwoną
9 Rolada serowa
10 Boczek faszerowany
11 Ryba po japońsku
12 Ryba po podhalańsku
13 Sałatka ziemniaczana
14 Sałatka z tuńczykiem
15 Kulebiak
16 Pierogi ruskie
17 Paszteciki
18 Domowy chleb
19 Żurek
20 Zupa dyniowa
21 Barszcz czerwony
22 Domowa passata pomidorowa
23 Rogaliki z ciasta francuskiego
24 Makaron z kurczakiem i warzywami
25 Tarta cytrynowa z bezą
26 Sernik wiedeński
27 Pleśniak
28 Beza z kremem mascarpone i owocami
29 Jagodzianki
30 Ciasto dyniowe
31 Gofry
32 Babka gotowana
33Ciasto ala piernik
34 Jabłecznik
35 Domowe pączki


01
tarta z gruszką

01

tarta z gruszką

przepis Julii i Kasi



SKŁADNIKI

- 150 g mąki pszennej
- 50 g jogurtu naturalnego
- 100 g zimnego masła
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżki zimnej wody

Składniki na nadzienie:

- serek śmietankowy do smarowania, np. Piątnica
- 100 g mozarelli
- 100 g sera blue
- 1 gruszka
- orzechy włoskie
- rukola

PRZEPIS

Mąkę, masło, sól, jogurt oraz zimną wodę posiekaj nożem, a następie szybko zagnieć w jednolite ciasto. W razie gdyby mocno się kleiło podsypać lekko mąką. Nie dodawaj za dużo mąki, bo ciasto po upieczeniu straci kruchość. Ciasto owiń w folię spożywczą i włóż do lodówki na co najmniej 20 min.

W tym czasie nagrzej piekarnik, góra-dół 200 stopni. Nie używaj termoobiegu.
Ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm. Na środek połóż serek i rozsmaruj go na całej powierzchni. Następnie posyp tartę mozzarellą, ułóż pokrojoną gruszkę, kawałki sera pleśniowego, a na koniec posyp orzechami włoskimi. Brzegi zawiń do środka i posmaruj je jakiem wymieszanym z mlekiem. Piecz około 35 minut.

Po wyjęciu i lekkim ostygnięciu posyp rukolą.




02
żeberka w coli

02

żeberka w coli

przepis Pauliny i Sylwii



SKŁADNIKI

- 1 kg żeberek wpieprzowych
- 1 szt. cebuli
- do smaku sól i pieprz
- 1 szklanka coca-coli
- 6 łyżka ketchupu
- przyprawa do żeberek
- 3 ząbki czosnku
- ogórki kiszone
- ziemniaki

PRZEPIS

Żeberka pokrój w paski. Coca-Cole i ketchup wymieszaj razem, przypraw do smaku solą, pieprzem i przyprawą do karkówki. Do marynaty dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek,
Żeberka włóż do marynaty i zostaw najlepiej na całą noc lub przynajmniej na godzinę.

Następnie mięso wraz z marynatą przełóż do naczynia żaroodpornego. Piecz w temperaturze 180 stopni ok. 1,5 godziny. Czas pieczenia może zająć do 2 h. Warto kontrolować wypieczenie żeberek i ewentualnie skrócić/wydłużyć czas.

Pokrój ziemniaki w półksiężyce. Posyp przyprawami wedle uznania. Wymieszaj z oliwą. Piecz około 1h w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Najlepiej smakuje z ogórkiem kiszonym.



03

soczysta pierś z indyka z ananasem



03 soczysta pierś z ananasem

przepis Doroty



SKŁADNIKI

- 1 pierś z indyka
- 1 puszka ananasa
- 3 ząbki czosnku
- 1 czubata łyżka majeranku
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 3-4 łyżki słodkiej śmietany

DODATKI:

- młode ziemniaczki
- buraczki

PRZEPIS

Pół godziny przed pieczeniem natrzyj pierś z indyka solą, pieprzem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i majerankiem. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Mięso włóż do rękawa do pieczenia, włóż do brytfanny i wstaw do piekarnika.

Czas pieczenia zależy od wagi mięsa: 1 kg piersi z indyka wymaga 1 godziny w piekarniku. Po upieczeniu i lekkim przestygnięciu mięso pokrój w plasterki. W naczyniu żaroodpornym układaj plastry na przemian z krążkami ananasa. Sos z pieczenia wlej do rondla, dodaj sok ananasowy i razem podgrzej.
Skrobię ziemniaczaną połącz ze słodką śmietaną, dodaj do sosu i dobrze wymieszaj.

Polej mięso sosem, przykryj naczynie i włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C, piecz przez 20 minut.



04

naleśniki z mięsem



04 naleśniki z mięsem

przepis Patrycji i Marcina



SKŁADNIKI

- 200 g mąki pszennej, szczypta soli
- 2 jajka
- 250 ml mleka
- 250 ml wody

Farsz:

- 400 g mięsa mielonego wieprzowo - wołowego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 papryka żółta
- 500 g pieczarek
- 3 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- passata pomidorowa
- 150 ml wody
- 1/2 łyżeczki soli, pieprz do smaku
- 30 g sera tartego mozzarella

Sos beszamelowy:

- 2 łyżki masła
- 30 g mąki pszennej
- 500 ml mleka
- szczypta gałki muszkatołowej, sól, pieprz

PRZEPIS

Mąkę wsyp do miski, dodaj jajka, mleko, wodę i sól. Zmiksuj na gładkie ciasto, ale tylko do połączenia składników. Naleśniki smaż na dobrze rozgrzanej i delikatnie natłuszczonej patelni.

Cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę. Paprykę, pomidora i pieczarki pokrój w większą kostkę. Na patelni rozgrzać olej, dodaj mięso mielone i smaż, aż zacznie się przypiekać. Dodaj cebulę, paprykę, pokrojonego pomidora, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz pieczarki. Krótko podsmaż, a następnie dodaj koncentrat pomidorowy, przyprawy i sos pomidorowy. Całość dusić pod przykryciem 10 min. Po tym czasie pozwól farszowi wystygnąć.
Na każdym naleśniku układaj po 1-2 łyżce farszu i garści tartego sera. 2 cm boku zawiń ku środkowi i zwiń jak roladę.
W garnku roztop masło i zaraz dodaj 2 łyżki mąki, podsmaż 15 sekund. Energicznie mieszając, najlepiej za pomocą rózgi kuchennej, dolewaj zimne mleko. Mieszaj tak długo, aż sos zacznie gęstnieć. Dopraw gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Polej sosem naleśniki.
Zapiekaj w piekarniku około 25 minut w temperaturze 200 stopni.




05
makaron udon
z kurczakiem

05

makaron udon z kurczakiem

przepis Michała



SKŁADNIKI

- 400 g makaronu udon
- 500 g piersi z kurczaka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała papryka czerwona
- 1 cukinia
- 1 marchewka
- szczypior
- sezam
- przyprawy: papryka słodka, papryka ostra, imbir, pieprz biały, sól, pieprz

SOS

- 4 łyżki sosu sojowego ciemnego
- 3 łyżki sosu teriyaki

PRZEPIS

Na patelnię wylej olej i podsmaż kurczaka. Dodaj przyprawy: sól, pieprz, paprykę ostrą i słodką, imbir i odrobinę białego pieprzu.
Podsmażone mięso zdejmij z patelni, a na tę samą patelnię wrzuć pokrojoną w piórka cebulę. Po chwili dodaj pokrojoną w drobne paski marchewkę, a następnie dodaj czosnek i paprykę. Duś pod przykryciem 3 minuty. Po tym czasie dodaj cukinię i całość przykryj na kilka minut.
W międzyczasie przygotuj makaron według instrukcji na opakowaniu. Do gotowych warzyw dodaj sos teriyaki oraz sos sojowy. Wymieszaj.
Po 2-3 minutach dodaj kurczaka i ugotowany makaron.

Gotowe danie posyp sezamem i posiekanym szczypiorkiem.




06
domowa pizza

06

domowa pizza

przepis Marka



SKŁADNIKI

- 400 g mąki pszennej
- 80 ml oliwy
- 30 g drożdży
- 380 ml wody letniej
- 2 płaskie łyżeczki deserowe soli

PRZEPIS

Do miski wsyp mąkę, dodaj sól, a w oddzielnej misce wymieszaj drożdże z letnią wodą. Po całkowitym rozpuszczeniu drożdży dodaj je do mąki, następnie dodaj oliwę. Całość mieszaj ręcznie lub robotem kuchennym (jeżeli będzie konieczność, dodaj odrobinę mąki, aby ciasto łatwo odchodziło od mieszadła). Po wyrobieniu około 5-7 min odstaw do wyrośnięcia.
Po około 45 min ciasto powinno zwiększyć objętość o 100%, wtedy podziel ciasto na 3-4 części i odstaw do lodówki, aby się schodziło. Najlepiej, aby ciasto zostało w lodówce na około 12-24 h. Po tym czasie możesz wyjmij ciasto z lodówki i po kolejnych 15-20 min możesz formować pizzę.
Po uformowaniu i ułożeniu na blasze, kamieniu lub papierze do pieczenia nakłuj ciasto widelcem ,następnie nałóż przestudzony sos, później ułóż pieczarki cebulę i inne dodatki. Wstaw do piekarnika nagrzanego do minimum 250 stopni Celsjusza. Pizza powinna być gotowa po około 6-10 min.

Sos: Cebulę pokrój w kostkę, dodaj do garnuszka, gdzie wcześniej wylej oliwę i lekko podgrzej. Smażymy cebulę do momentu, aż będzie szklista. W trakcie smażenia dodaj szczyptę cukru, aby cebula lekko się zarumieniła. Następnie przyprawy: bazylia, oregano, szczypta cukru. Po zeszkleniu cebuli dodaj passatę. Sos zagotuj, konsystencja powinna być lekko płynna, więc jeżeli będzie zbyt gęsta, dodaj wody i gotuj przez kilka minut, dopraw do smaku, i odstaw do wystygnięcia.

Pamiętaj: nie nakładaj zbyt gorącego sosu na ciasto!



07

łosoś w cieście francuskim



07 łosoś w cieście francuskim

przepis Kamili



SKŁADNIKI

- 300-400 g filetu z łososia
- gotowe ciasto francuskie
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- szpinak świeży lub mrożony
- 1/3 kostki sera feta
- pół szklanki parmezanu
- oliwa z oliwek
- 1 żółtko
- sól, pieprz

sos

- jogurt grecki
- 2 łyżki majonezu
- czosnek, sól, pieprz
- sok z 1 cytryny

PRZEPIS

W rondelku z grubym dnem rozpuść łyżkę masła i umieść szpinak, żeby się rozpuścił. Gdy woda odparuje, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, rozdrobniony ser feta, 4 łyżki parmezanu, sól, pieprz.
Szpinak ostudź i odciśnij nadmiar wody.
Umyj filet, usuń skórę, osusz. Dopraw solą, pieprzem i polej sokiem z cytryny. Natrzyj oliwą. Ułóż na cieście francuskim. Na łososiu ułóż szpinak i starty parmezan. Zawiń ciasto w choinkę, następnie posmaruj rozkłóconym jajkiem.

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Piecz około 30 minut.

Podaj z sosem czosnkowym.

Sos: do miski dodaj jogurt grecki, 2 łyżki majonezu, 3 ząbki czosnku przeciśniętego przez praskę oraz sok z cytryny. Wymieszaj, dopraw do smaku solą i pieprzem.




08
kaczka pieczona
z kapustą czerwoną

08 kaczka pieczona

przepis Joanny



SKŁADNIKI

- 1 sztuka kaczki tusza
- 2 sztuki jabłek
- 200 g śliwek suszonych
- 1 sztuka cytryny
- 150 ml półwytrawnego wina czerwonego
- sól, pieprz, majeranek

PRZEPIS

Kaczkę w całości umyj i osusz, natrzyj przyprawami. W międzyczasie ugotuj w winie śliwki suszone.
Jabłka pokrój na ćwiartki (półksiężyce) i mocno podlej sokiem z cytryny.

W jedno naczynie wrzuć wcześniej przygotowane śliwki i jabłka, wymieszaj. Jeśli farszu jest za dużo, można ułożyć w naczyniu obok kaczki.

Napełnij kaczkę farszem i odstaw do lodówki na min. 24 h przed upieczeniem.

Pieczenie trwa tyle godzin, ile waży tuszka, czyli ok. 3,5 h w 180 stopniach.

Dla idealnego upieczenia (aby mięso kaczki nie było wysuszone) wstaw do piekarnika pojemnik z wodą.



08 zasmażana kapusta czerwona

przepis Joanny



SKŁADNIKI

- 1 sztuka kapusty czerwonej
- kilka sztuk ziela angielskiego
- kilka sztuk ziela angielskiego
- 1 łyżka soli
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 250 g rodzynek
- 20 ml tłuszczu z kaczki lub oleju
- 2 łyżki mąki
- 150 ml wina półwytrawnego czerwonego

PRZEPIS

Kapustę poszatkuj, a następnie wrzuć do naczynia i zalej gorącą wodą. Po kilku minutach odsącz kapustę, wrzuć do garnka i zalej wodą na ¾ objętości kapusty.
Dodaj przyprawy: ziele angielskie, sól, liść laurowy. Gotuj do chwili, aż kapusta zmięknie. Równocześnie wrzuć rodzynki do naczynia i zalej wrzątkiem, po kilku minutach odsącz i dorzuć rodzynki do gotującej się kapusty.

Jeśli kapusta i rodzynki są miękkie, masz czas na przygotowanie tzw. zasmażki.
Wcześniej wykrojony tłuszcz z kaczki smaż na patelni, dodaj do niego mąkę i ciągle mieszaj, aż mąka i tłuszcz nabiorą koloru brązowego.

Następnie dolej wino ciągle mieszając, aż uzyskasz jednolitą masę. Kolejnym krokiem jest dodanie zasmażki do kapusty. Do smaku dopraw potrawę dodając cukier, ocet jabłkowy, a jeśli lubisz winny smak, możesz wlej wino czerwone wytrawne lub półwytrawne.

Ilość przypraw dodawanych na końcu zależy od Twoich preferencji smakowych.




09
rolada serowa

09 rolada serowa

przepis Kasi



SKŁADNIKI

- 3 jaja
- 3 łyżki majonezu
- 350 g sera tartego
- sól i pieprz
- 0,5 kg pieczarek
- cebula
- 1 duża pierś kurczaka
- sól, pieprz, słodka papryka

PRZEPIS

Jajka, majonez i ser wymieszaj, przelej na blachę wyłożoną pergaminem.
Piecz 20 minut w 180 stopniach C.

Cebulę podsmaż, dodaj pokrojone pieczarki. Wszystko razem podsmaż na większej mocy palnika.

W trakcie podpiekania spodu przygotuj piersi z kurczaka (można też zrobić to wcześniej). Filet oczyść z żyłek i chrząstek i pokrój w cienkie plasterki.

Tak przygotowane mięso obsyp przeprawami: po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu, płaska łyżeczka słodkiej papryki. Plastry surowej piersi z kurczaka w przyprawach rozłóż po całej powierzchni jeszcze gorącego spodu serowego, na to pieczarki. Zawiń jak roladę.

Piecz w 180 stopni C, ok 1 godziny.




10
boczek
faszerowany
Przepis idealny na święta

10 boczek faszerowany

przepis Doroty



SKŁADNIKI

- 1,5 kg boczku surowego
- 2-3 cebule
- 3-4 ząbki czosnku
- przyprawy: sól, pierz, majeranek, czosnek granulowany, przyprawa w płynie

PRZEPIS

Cebulę pokrój w drobną kostkę, dodaj czosnek wyciśnięty przez praskę, sól, pieprz, majeranek i odrobinę przyprawy w płynie. Następnie wymieszaj i nagnieć lekko cebulę, zostawić na godzinę, aby zmiękła.

Boczek oczyścić z ewentualnych chrząstek, skórę i nadmiar tłuszczu odetnij i zostaw do wyłożenia brytfanki. Mięso rozklep na cieńszy płat, ułatwi to wytopienie tłuszczu i zwinięcie w roladę.
Boczek natrzyj solą, pieprzem i majerankiem z dwóch stron oraz czosnkiem granulowanym od zewnętrznej strony. Gotową cebulę wyłóż na mięsie i zwiń w roladę, zwiąż sznurkiem, a końce zepnij wykałaczką.

Boczek piecz w temperaturze 180 stopni bez termoobiegu (przyjmując zasadę, ile waży, tyle się piecze, przy wadze 1,5 kg - 1,5 godziny). Zaleca się zamknąć brytfankę na początku pieczenia, a w międzyczasie obracać roladę, aby jednakowo się przyrumieniła.

Odstaw do całkowitego ostudzenia, zanim zaczniesz kroić.



Przepis idealny na święta

11

ryba po japońsku



11 ryba po japońsku

przepis Karoliny



SKŁADNIKI

- 1kg ryby bez ości, np. miruny bez skóry

Składniki do zalewy

- 6 sztuk cebuli
- słoik ogórków konserwowych
- 6 szklanek wody
- 0,75 l oleju
- 12 łyżek octu
- liść laurowy, 6 sztuk ziela angielskiego
- 2 łyżeczki soli
- 9 łyżek cukru
- 8 łyżek ketchupu
- 6 łyżeczek koncentratu pomidorowego

PRZEPIS

Zalewa: do garnka dodaj 6 szklanek wody, olej ocet, liść laurowy, ziele angielskie, sól, cukier ketchup oraz koncentrat pomidorowy. Zagotuj. Do gotującej zalewy wrzuć pokrojoną cebulę w piórka i chwile gotuj. Zalewę wyłącz i wrzuć pokrojone w grubszą kostkę ogórki.

C**iasto do ryby:** Miksuj następujące składniki: 2 szklanki mąki tortowej, 1 szklanka wody, 2 jajka, 2 łyżeczki jarzynki. Pokrojoną na części rybę mocz w cieście i smaż na rozgrzanym oleju. Usmażoną rybę ułóż w misce i zalej zimną zalewą. Przekładaj naprzemiennie ryba, zalewa, ryba, zalewa, ryba, zalewa.




12
ryba po podhalańsku

12 ryba po podhalańsku

przepis Michała



SKŁADNIKI

- 800 g filetów z ryby
- 4 ziemniaki
- kawałek selera
- 2 duże marchewki
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 70 g suszonych śliwek
- 2 łyżki śmietany
- 150 ml passaty pomidorowej
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki masła
- 40 ml oleju
- sól, pieprz

PRZEPIS

Śliwki mocz, odsącz i pokrój w paski.

Filety umyj, osusz, oprósz solą, pieprzem i mąką. Usmaż na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.

Jarzyny obierz, marchew i ziemniaki pokrój w plastry, selera w kostkę, a cebulę w półplasterki.

Smaż na łyżce oleju, pod koniec dodaj masło i pokrojone śliwki.

Na jarzynach ułożyć rybę i zalej potrawę sokiem pomidorowym wymieszanym ze śmietaną, posiekanym czosnkiem, solą i pieprzem. Zapiekaj przez 20-25 minut w nagrzanym do 180°C piekarniku, aż ziemniaki będą miękkie.




13
sałatka
ziemniaczana

13 sałatka ziemniaczana

przepis Marka



SKŁADNIKI

- 500 g małych, młodych ziemniaków
- 2 ogórki szklarniowe
- garść szczypiorku
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

SOS

- 2 ogórki kiszone
- pół czerwonej cebuli
- 1 łyżeczka musztardy
- 2 łyżki majonezu
- 4 łyżki jogurtu greckiego
- sól, pieprz
- sok z cytryny

PRZEPIS

Ziemniaki wyszoruj, pokrój na cienkie plastry. Ułóż na blaszce do pieczenia. Dopraw solą, pieprzem i skrop oliwą z oliwek. Włóż do nagrzanego piekarnika, piecz około 15-20 minut w 200 stopniach. Wyjmij i wystudź.

Sos: Pokrój drobno cebulę i ogórki kiszone. Dodaj musztardę, majonez, jogurt grecki i wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem.

Do osobnej miski, pokrój w plastry świeżego ogórka, dodaj wystudzone ziemniaczki, sos, szczypior i wymieszaj.




14
sałatka
z tuńczykiem

14 sałatka z tuńczykiem

przepis Karoliny



SKŁADNIKI

- 2 puszki tuńczyka w sosie własnym
- duży słoik ogórków konserwowych
- średni słoik majonezu
- 1 puszka kukurydzy
- 1,5 torebki białego ryżu

PRZEPIS

Ryż ugotuj.

Do miski wrzuć drobno pokrojone ogórki konserwowe, odcedzoną kukurydzę oraz ugotowany i przestudzony ryż. Wymieszaj. Tuńczyka odcedzić i podziel na mniejsze kawałki, dodaj do miski. Dodaj majonez i wymieszaj.

Dopraw solą i pieprzem do smaku.




15
kulebiak
Przepis idealny na święta!

15 kulebiak

przepis Katarzyny



SKŁADNIKI NA CIASTO

- 0,5 kg mąki pszennej typ 500
- 125 g masła
- 125 g margaryny
- 2 jajka + 1 do roztrzepania
- 60 g drożdży
- 2 łyżki cukru
- 6-7 łyżek mleka
- sól

SKŁADNIKI NA FARSZ

- 0,5 kg kapusty kiszonej
- 0,5 kg pieczarek
- 2 łyżki masła
- liść laurowy, ziele angielskie

PRZEPIS

Farsz:
Kapustę opłucz i przełóż do garnka, dodaj liść laurowy, ziele angielskie, gotuj do miękkości na małym ogniu. Pieczarki obierz, pokrój w ćwiartki i przesmaż na dwóch łyżkach masła. Dodaj obgotowaną kapustę i przesmaż razem, dopraw do smaku solą i pieprzem.

Ciasto:
Jajka, mleko i masło powinny mieć temperaturę pokojową. Mąkę wsyp do miski i siekaj z masłem, w trakcie siekania dodaj jajka i siekaj dalej. Drożdże wrzuć do kubka i rozetrzyj z cukrem, poczekaj, aż wyrosną, a następnie dodaj je do miski z ciastem i siekaj dalej. Dodaj mleko, siekaj, a następnie ręcznie połącz składniki. Najłatwiej wysypać zawartość miski na blat roboczy. Przez chwilę wyrabiaj ciasto. Zawiń ciasto w bawełnianą ściereczkę i włóż do miski z wodą o temperaturze pokojowej. Po chwili ciasto powinno zacząć unosić się na powierzchni wody. To znak, że jest gotowe do dalszej obróbki.
Ciasto wyłóż na blat posypany mąką i wyrób tak, aby odchodziło od rąk. Możesz lekko podsypać mąką. Rozwałkuj ciasto, na długość dużej keksówki, w której będziesz piec kulebiaka. Ciasto posmaruj roztrzepanym jajkiem i na całą powierzchnię ciasta wyłóż przygotowany wcześniej farsz. Gotowe ciasto z farszem zawijaj jak makowiec. Przełóż ciasto do keksówki i posmaruj roztrzepanym jajkiem. Wstaw do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika i piecz przez około 1h, do suchego patyczka. Najlepiej smakuje odpiekany w piekarniku w plastrach posmarowanych masłem!



16

pierogi ruskie



16 pierogi ruskie

przepis Moniki i Mariusza



SKŁADNIKI

- 500 g mąki pszennej
- szklanka gorącej wody
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- pół łyżeczki soli
-
- **Farsz:**
- 250 g twarogu półtłustego
- duża cebula
- 400 g ugotowanych ziemniaków
- 2 łyżki masła klarowanego
- pół płaskiej łyżeczki soli
- pół płaskiej łyżeczki pieprzu

PRZEPIS

Farsz:

Obierz około 650-700 g ziemniaków i ugotuj do miękkości w osolonej wodzie. Odlej wodę, dokładnie osusz i zmiel ziemniaki lub ubij tłuczkiem na puree. Odstaw do przestudzenia. Dopraw solą i pieprzem. Dużą cebulę obierz i poszatkuj. Na nagrzaną patelnię dodaj dwie łyżki masła. Dodaj poszatkowaną cebulę i podsmażaj na średniej mocy palnika przez około 10 minut. Do farszu potrzebujesz 250 gram twarogu. Twaróg można zmielić w maszynce lub też przepuścić przez ręczną praskę. Masę ziemniaczaną, zeszkloną z masłem cebulę, zmielony twaróg oraz sól i pieprz wymieszaj razem w jednej misce.

Ciasto:

Do miski przesiej mąkę, dodaj pół łyżeczki soli oraz cztery łyżki oliwy z oliwek. Wlej szklankę gorącej, przegotowanej wody i zamieszaj ciasto łyżką, a następnie zacznij je wyrabiać. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne. Wyrobione ciasto podziel na 3 części. Dwa kawałki odłóż na bok i przykryj bawełnianą ściereczką, by ciasto nie obsychało. Jeden kawałek rozwałkuj cienko na stolnicy. Przy pomocy wykrawaczki wycinaj okrągłe placki pod pierogi. Na środek nakładaj farsz na pierogi. Pierogi składaj na pół i sklejaj boki. Warto wykonać dodatkową falbankę.

Pierogi układaj obok siebie na stolnicy. Aby oczekujące na gotowanie pierogi nie schły, przykryj je lekko wilgotną bawełnianą ściereczką. Każdą serię umieszczaj w garnku z osoloną, gotującą się wodą. Pierogi wyławiaj po około 3-4 minutach od ich wypłynięcia na powierzchnię.




17
paszteciki
Przepis idealny na święta!

17 pasztecíki

przepis Pauliny



SKŁADNIKI

- 3 żółtka
- 100 g masła, bardzo miękkiego
- 35 g świeżych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 250 ml ciepłego mleka
- 350 g mąki pszennej, np. tortowej
- 1 płaska łyżeczka soli
- **Farsz**
- 40 g suszonych grzybów
- 500 g kapusty kiszonej
- 1 cebula
- 1 małe jabłko
- 2 łyżki oliwy
- 4 łyżki wody
- 100 g suszonej żurawiny
- 2 łyżki oliwy

PRZEPIS

Do małej miseczki wyłóż pokruszone drożdże i wymieszaj je z cukrem. Dodaj ciepłe mleko oraz 2 łyżki mąki. Odstaw na około 10 - 15 minut. Mąkę przesiej do większej miski, dodaj sól i wymieszaj. Wlej rozczyn z drożdży i wymieszaj. Następnie stopniowo dodaj żółtka, cały czas mieszaj lub miksuj, aż ciasto będzie gładkie. Dodaj miękkie masło. Wyrabiaj przez około 10 - 15 minut, do czasu aż ciasto będzie gładkie. Ciasto przełóż do miski, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na około 1 godzinę.

Farsz: Grzyby dzień wcześniej zalej wodą (do przykrycia) i namocz, lub zalej wrzątkiem i namaczaj przez kilka godzin. Wyjmij z wody i drobno pokrój. Kapustę odciśnij i pokrój na mniejsze kawałki. Cebulę obierz i pokrój w kosteczkę. Jabłko obierz i zetrzyj na tarce. Na patelni z pokrywą podgrzej oliwę, wyłóż posiekaną cebulę i zeszklij ją. Dodaj kapustę, przyprawy: sól, pieprz, kminek i cukier. Smaż jeszcze przez minutę. Dodaj grzyby oraz starte jabłko i dalej smaż przez minutę. Wlej wodę. Dodaj żurawinę, przykryj i gotuj przez około 10 minut. Następnie zdejmij pokrywę i gotuj przez około 10 min, od czasu do czasu zamieszaj.

Po godzinie wyjmij ciasto i rozwałkuj w prostokąt o wymiarach około 35x45 cm. Ciasto pokrój na 4 paski. Na brzegu ciasta położyć farsz i zwijaj w długi rulon. Przełóż na blachę do pieczenia, rulony pokrój na około 4 cm kawałki. Wierzch pasztecików posmaruj rozbełtanym jajkiem. Tak przygotowane paszteciki odstaw na 0,5 godziny. Piekarnik nagrzej do 180 stopni i piecz około 25 min. (aż paszteciki się zarumienią).

Krój dopiero po wystudzeniu.




18
domowy chleb

18

domowy chleb

przepis Joanny



SKŁADNIKI

- 0,5 kg mąki
- szklanka letniej wody
- 1 łyżeczka soli
- 2/3 łyżki zakwasu (z wcześniejszego wypieku)
- ziarna

składniki na zakwas:

- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki letniej wody

PRZEPIS

Keksówkę posmaruj masłem i obsyp mąką. Piekarnik nagrzej do 180 stopni.
Do misy po kolei wsypujemy składniki i wyrabiamy ciasto.

UWAGA! Odłóż 3 łyżki wyrobionego ciasta (bez ziaren) na następny chleb. Przechowuj w lodówce max. 7 dni.

Przelej ciasto do wcześniej przygotowanej keksówki i przykryj ściereczką. Odstaw do wyrośnięcia na 5 godzin.
Piecz 40 minut w 180 stopniach. Po tym czasie zwiększ temperaturę do 200 stopni i wypiekamy 10 minut.

Zakwas:
Dokładnie mieszaj mąkę (100g) z wodą (100ml). Odstawiamy w ciepłe miejsce na dobę, po tym czasie połowę ujmujemy i dodaj mąkę i wodę. Czynność powtarzamy przez 5 dni.

5 dnia można przystąpić do pieczenia chleba.




19
żurek
Przepis idealny na święta!

19

żurek

przepis Arka



SKŁADNIKI

- 800 g wędzonego boczku
- 1kg surowej białej kiełbasy
- 1000 ml żuru (żurku, zakwasu) z butelki
- 1opakowanie suszonego majeranku
- 1 ząbek czosnku
- śmietanka 30% (do zup i sosów)
- 1 mały słoik chrzanu
- jajka
- cebula

PRZEPIS

Bulion warzywny zagotuj z dodatkiem pokrojonego na 2 - 3 części boczku. Gotuj przez ok. 20 minut.

Dodaj surową białą kiełbasę, zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez ok. 20 minut. Dodaj żur i gotuj przez ok. 10 minut. W międzyczasie dodaj majeranek oraz czosnek przygotowany w następujący sposób: nieobrany czosnek połóż na małej patelence i prażyć go przez ok. 10 minut, następnie delikatnie go rozgnieć.

Zupę odstaw z ognia. Dodaj śmietanę i w razie potrzeby dopraw solą oraz pieprzem. Wyjmij kiełbasę z zupy, pokrój ją na plasterki, wyłóż z powrotem do garnka z zupą. Kilka plasterków kiełbasy podsmaż na patelni z cebulką. Żurek podawać z ugotowanym jajkiem i pieczywem.

WSKAZÓWKI: Zupę można dopraw chrzanem. Można też dodać ugotowaną w bulionie marchewkę pokrojoną na plasterki. Do smaku również można podsmażyć pokrojony w małą kostkę boczek.




20
zupa dyniowa

20

zupa dyniowa

przepis Patrycji



SKŁADNIKI

- 1kg świeżej dyni
- 2-3 ziemniaki
- śmietanka słodka 30%
- 500ml bulionu (np. na rosół) lub wody
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- łyżka masła klarowanego
- sól, pieprz, curry

PRZEPIS

W garnku, w którym będziesz gotować zupę, rozgrzej łyżkę masła klarowanego, a następnie dodaj cebulę i podsmaż ją na niższej mocy 7-10 minut, do zeszklenia. Uważaj, żeby cebula się nie przypaliła. W połowie smażenia dodaj posiekany drobno czosnek.

Dynię obierz (jeśli tego wymaga) i pokrój ją na mniejsze kawałki. Podobnie pokrój ziemniaki i włóż wszystko do garnka z cebulą. Wlej bulion, dodaj łyżeczkę soli oraz pół łyżeczki pieprzu.

Wszystko razem zagotuj, a następnie na małej mocy palnika, pod przykryciem, gotuj około 20 min., aż warzywa będą miękkie.

Po tym czasie dodaj 100ml słodkiej śmietanki. Jeśli boisz się, że śmietanka się zważy, odejmij z garnka 3-4 łyżki zupy i rozprowadź w niej śmietankę, a następnie dodaj do garnka z zupą. Dodaj płaską łyżeczkę curry (można pominąć). Zagotuj zupę i odstaw z palnika.

Po lekkim ostygnięciu zupy, korzystając z blendera, zblenduj zupę na krem. Przed podaniem, udekoruj kleksem ze śmietany.

WSKAZÓWKI: Zupa świetnie smakuje posypana płatkami chilli lub z grzankami, np. czosnkowymi.




21
barszcz
czerwony
Przepis idealny na święta!

21

barszcz czerwony

przepis Pauliny



SKŁADNIKI

- 2 kg buraków czerwonych długich
- 4 kawałki kości wieprzowych
- barszcz w butelce Krakus
- magi
- 4 ziela angielskie
- liść laurowy
- ocet
- 2 ząbki czosnku
-

PRZEPIS

Do zrobienia barszczu potrzebujesz trzech litrów bulionu.

Do garnka włóż kości wieprzowe, zalej wodą i zagotuj. W razie potrzeby usuń szumowiny, a następnie dodaj 2 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, łyżeczkę ziaren pieprzu i łyżkę soli, cebulę oraz 2 ząbki czosnku. Zmniejsz moc palnika do minimum i gotuj zupę jeszcze przez dwie godziny.
Po tym czasie dodaj dwa kilogramy obranych i pokrojonych w plastry buraków. W garnku umieść również trzy większe kawałki suszonych grzybów oraz łyżkę cukru. Garnek przykryj przykrywką. Zagotuj zupę. Po zagotowaniu zmniejsz moc palnika i gotuj go przez godzinę. Buraki powinny być miękkie.

Do ugotowanego barszczu dodaj łyżkę octu, dzięki temu barszcz zachowa swój piękny, czerwony kolor.

Doprawi pieprzem i solą według uznania.




22
domowa passata
pomidorowa

22

domowa passata pomidorowa

przepis Doroty



SKŁADNIKI

- 4 kg pomidorów malinowych
- 1 kg śliwek węgierek
- 2 papryczki chilli
- bazylia
- tymianek
- oliwa z oliwek
- czosnek niedźwiedzi
- oregano
- główka czosnku
- 2 cebule

PRZEPIS

Dokładnie umyj pomidory i śliwki. Do naczyń żaroodpornych włóż pokrojone pomidory na ćwiartki, dodaj pokrojony czosnek i cebulę, następnie oliwę i przyprawy: bazylię, tymianek, czosnek niedźwiedzi, oregano.

Wstaw do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piecz przez 60 minut.

Po tym czasie wyjmij z piekarnika i przełóż pomidory do dużego garnka, dodaj pokrojone śliwki i zblenduj.

Zagotuj i nalewaj do wyparzonych, szklanych pojemników. Jeszcze gorące słoiki postaw "do góry nogami".

Dobrze zakonserwowane słoiki po wystudzeniu powinny mieć wklęśnięte pokrywki. Jeśli któryś ze słoików jej nie ma, passata nie nadaje się do dłuższej konserwacji.

Tak przygotowaną passatę przechowywać w chłodnym miejscu do 6 miesięcy.




23
rogaliki z ciasta
francuskiego

23

rogaliki z ciasta francuskiego

przepis Kamila i Rafała



SKŁADNIKI

- ciasto francuskie
- serek śmietankowy
- pesto
- rukola
- szynka parmeńska/salami
- pomidorki koktajlowe
- mozarella

PRZEPIS

Ciasto francuskie rozłóż i podziel na trójkąty. Następnie uformuj rogaliki, wyłóż na blachę i posmaruj rozbełtanym jajkiem.

Piecz w piekarniku około 20 minut w temperaturze 200 stopni.

Wypieczone i wystudzone rogaliki przekrój, posmaruj serkiem lub pesto, dodaj rukolę, szynkę, pomidorki i mozzarellę.




24
makaron z kurczakiem
i warzywami

24 makaron z kurczakiem i warzywami

przepis Pauliny



SKŁADNIKI

- 400g filetu z kurczaka/indyka
- makaron tagliatelle
- 500 ml mleczka kokosowego
- trio warzywne
- puszka ananasa
- parmezan
- curry
- sól/pieprz

PRZEPIS

Makaron gotuj według instrukcji na opakowaniu.
Na patelni z rozgrzaną oliwą smaż pokrojone, doprawione mięso. Dodaj trio warzywne i całość duś około 10 minut pod przykryciem.

Następnie dodaj ananasa i chwile podsmaż. Na patelnię dodaj ugotowany makaron i wylej mleczko kokosowe oraz przyprawę curry. Mieszaj i jeszcze chwilę przesmażając całość.

Ułóż na talerzu, posyp parmezanem. Smacznego!




25
tarta cytrynowa
z bezą

25 tarta cytrynowa z bezą

przepis Michała



SKŁADNIKI

Ciasto:

- 150 g mąki (typ 405)
- 40 g cukru
- 3 szczypty soli
- 125 g masła
-

Nadzienie:

- 3 sztuki cytryny
- 3 jajka (wielkość M)
- 160 g cukru
- 10 g cukru waniliowego
- 30 g mąki (typ 405)

Beza:

- 4 białka kurze
- szczypta soli
- 120 g cukru

PRZEPIS

Do pojemnika miksującego wsyp mąkę, cukier, sól i schłodzone masło podzielone na kawałki. Wyrabiaj około 2 minut. Przełóż ciasto do formy i palcami wylep nim dno i 2/3 brzegu. Piecz spód 15 minut w piekarniku. Po tym czasie wyjmij spód. Podpieczony spód powinien wystygnąć. Zmniejsz temperaturę piekarnika do 180°C.

Cytryny opłucz gorącą wodą i osusz. Zetrzyj skórkę z 2 cytryn. Ze wszystkich cytryn wyciśnij sok (potrzebne będzie 125 ml soku).

Do pojemnika miksującego wyłóż jajka, cukier, cukier waniliowy. Mieszaj 1 minutę z dużą mocą. Dodaj mąkę i mieszaj 30 sekund z dużą mocą. Masę zbierz łopatką ze ścianek na dno pojemnika, dodaj 125 ml soku z cytryny oraz startą skórkę. Dokładnie wymieszaj. Nałóż tę masę na spód z kruchego ciasta. Wstaw do nagrzanego piekarnika na 15 minut. Upieczoną tartę koniecznie wystudź.

Do pojemnika miksującego wlej białka, dodaj sól. Ubijaj na sztywną pianę. Po kilku minutach, do ubijanej piany wsypuj stopniowo cukier. Pianę nałóż na krem cytrynowy i piecz jeszcze 10 minut. Uważaj, żeby beza za bardzo się nie przypiekła. Po 10 minutach wyłącz piekarnik i uchyl drzwi piekarnika. Tartę wyjmij dopiero po 10 minutach. Ostudzić tartę w formie.




26
sernik
wiedeński

26 sernik wiedeński

przepis Karola



SKŁADNIKI

- 1 kg sera białego
- 8 jajek
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 200 g cukru
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 125 g masła
- szczypta soli
- 150 g czekolady gorzkiej
- 120 ml śmietanki 30%

PRZEPIS

Dno tortownicy (średnia 26 cm) wyłóż papierem do pieczenia, boki wysmaruj masłem. Ser zmiel trzy razy. Masło włóż do rondelka i powoli rozpuść. Zostaw do ostygnięcia. W tym czasie białka oddziel od żółtek. Żółtka utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą jasną masę. Stale miksując, dodawaj stopniowo ser i proszek budyniowy. Następnie dodaj masło i miksuj do połączenia składników.

Białka ubij na sztywno ze szczyptą soli. Masę białkową dodaj do masy serowej i delikatnie wymieszaj. Przelej całość do tortownicy.

Piecz w piekarniku nagrzanym do 170 stopni ok. 60 minut do tzw. suchego patyczka. Po tym czasie sernik zostaw w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach jeszcze co najmniej 30 minut. Następnie ostudź na blacie i wstaw do lodówki w celu schłodzenia, najlepiej na całą noc.

Polewa czekoladowa:
Czekoladę drobno posiekaj. Umieść w miseczce, dodaj śmietankę i podgrzewaj w kąpieli wodnej, aż czekolada się rozpuści i składniki się połączą. Polewę czekoladową ostudź, a jak zacznie gęstnieć, posmaruj nią sernik.

Sernik przechowuj w lodówce, ale podawaj w temperaturze pokojowej.




27
plešniak

27

Pleśniak

Przepis Moniki i Gosi



SKŁADNIKI

Ciasto:

- 450 g mąki pszennej typ 450
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1-2 łyżeczki cukru z wanilią
- 3 łyżki cukru drobnego
- szczypta soli
- 250 g zimnego masła
- 4 żółtka (białka zostaw do bezy)
- łyżka kwaśnej śmietany
- 3 łyżki ciemnego kakao

Beza:

- 4 białka
- 220 g cukru drobnego

Dodatkowo:
350 g dżemu z czarnej lub czerwonej porzeczki

PRZEPIS

Do miski przesiej mąkę, dodaj masło, żółtka, śmietanę, proszek do pieczenia, cukier oraz sól, wyrób ciasto. Staraj się maksymalnie szybko zagnieść ciasto, dzięki temu zachowa swoją kruchość.

Ciasto podziel na 3 części, do jednej dodaj kakao i ponownie zagnieć. Wszystkie części schowaj do lodówki do schłodzenia.

Piekarnik rozgrzej do 180 stopni.

Formę do pieczenia posmaruj masłem i wysyp bułką tartą. Wyłóż na spód blaszki jedną, białą porcję ciasta. Na wierzch wyłóż dżem i rozsmaruj go równomiernie. Na tarce o grubych oczkach zetrzyj ciemną część ciasta, a następnie przygotuj bezę.

Białko ubij na pianę. W połowie ubijania zacznij dodawać stopniowo cukier. Ubij całość na sztywną, lśniącą pianę. Wyłóż bezową pianę na ciasto, na wierzch zetrzyj pozostałą część jasnego ciasta.

Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 40-45 minut.




28
beza z mascarpone
i owocami

28 beza z mascarpone i owocami

przepis Kamili



SKŁADNIKI

- 6 białek
- 300 g cukru
- łyżeczka mąki ziemniaczanej
- łyżeczka octu
- 250 g mascarpone
- 2 śmietany 36%
- 100 g białej czekolady
- cukier waniliowy
- konfitura porzeczkowa
- Maliny/Borówki

PRZEPIS

Ubij na sztywną, lśniąca pianę z 6 białek. W trakcie ubijania stopniowo dodaj 300 g cukru. Po całkowitym ubiciu, na koniec wrzuć łyżeczkę mąki ziemniaczanej oraz łyżeczkę octu.
Na papierze do pieczenia odrysuj mini kółka (np. od szklanki) i formuj na nich ubite białka.
Włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, piecz 5 minut, po czym zmniejsz temperaturę na 140 stopni i piecz około 1,5 godziny. Po tym czasie uchyl delikatnie drzwiczki piekarnika, żeby temperatura się wyrównała i dopiero po 30 minutach wyjmij bezy.

Krem:
Białą czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Pozostaw do wystygnięcia. Ubij śmietanę z cukrem waniliowym. Kiedy masa staje się delikatnie ubita, wrzuć mascarpone. Połącz oba składniki do momentu uzyskania gładkiej, sztywnej masy. Po ubiciu dodaj wystudzoną białą czekoladę i delikatnie mieszaj łyżką.

Na wystudzone bezy wykładaj łyżkę konfitury porzeczkowej, przygotowany krem oraz owoce.




29
jagodzianki

29

jagodzianki

przepis Kasi



SKŁADNIKI

- 4 szklanki mąki
- 1 kostka zimnego masła
- 0,5 kostki świeżych drożdży
- 2 łyżki cukru
- 1/4 łyżeczki soli
- 2 jajka
- 0,5 szklanki gęstej śmietany 18%
- 0,5 kg jagód

PRZEPIS

Drożdże rozkrusz do miseczki, dodaj cukier, wymieszaj i odstaw na kilka minut, by zrobiły się płynne.

Piekarnik nagrzej do 180 stopni.

Mąkę i pokrojone w kostkę masło rozcieraj palcami. Dodaj sól, jedno jajko i śmietanę. Następnie płynne drożdże. Zagniataj, aż wszystkie składniki się połączą.

Podziel ciasto na kilka mniejszych kulek - to będą właśnie jagodzianki. Każdą kulkę rozwałkuj, dodaj do środka jagody i zawiń.

Piecz około 25 minut.

Podpowiedź: jagody nie będą puszczać tak mocno soku podczas pieczenia, jeśli przed nałożeniem ich na ciasto, obtoczysz je w mące ziemniaczanej.




30
ciasto dyniowe

30

ciasto dyniowe

przepis Gosi



SKŁADNIKI

- 3/4 szklanki cukru
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią lub wanilinowego
- 200 g masła
- 4 małe lub 3 duże jajka
- 380 g mąki pszennej
- 250 g puree z dyni
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- szczypta przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

PRZEPIS

Do przygotowania ciasta z dyni będzie potrzebna przede wszystkim pieczona dynia (a dokładniej puree z dyni).

Do miski włóż miękkie masło, a także cukier (ok. 3/4 szklanki) i łyżeczkę cukru z prawdziwą wanilią. Ucieraj mikserem przez około minutę. Po tym czasie wbij po kolei jajka, po każdym dokładnie ubij przez minimum 20-30 sekund. Dodaj puree z dyni, 1/2 łyżeczki cynamonu, szczyptę przyprawy do piernika i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia. Całość wymieszaj za pomocą łyżki. Wsyp mąkę pszenną i ponownie wymieszaj łyżką tylko do uzyskania jednolitej konsystencji.

Ciasto przełóż do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw ciasto do nagrzanego piekarnika do temp. 185 stopni i piecz przez ok. 45-50 minut do suchego patyczka.




31
gofry

31

gofry

przepis Katarzyny



SKŁADNIKI

- 3 szklanki mąki
- 4 jajka
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/2 szklanki cukru
- 1 i 3/4 szklanki wody gazowanej
- 1/2 szklanki oleju
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

PRZEPIS

Oddziel żółtka od białek.
Białko ubij na sztywno z odrobiną soli. Żółtka wymieszaj z cukrem w innym naczyniu, po czym dodaj olej, wodę i zmiksuj całość.

Dodaj wcześniej wymieszane ze sobą: mąkę, sól, proszek do pieczenia. Całość razem zmiksuj do połączenia składników.

Ubite białko dodaj do całej masy, delikatnie, ręcznie mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji.

Piecz w rozgrzanej gofrownicy 7 minut, bez jej otwierania w trakcie pieczenia.

Podpowiedź: Gofry możesz mrozić! Wystarczy, że w pełni wystygnięte włożysz do szczelnie zamykanego woreczka strunowego. Po wyjęciu z zamrażarki włóż na 30 sekund do rozgrzanej gofrownicy. Gofry zachowują swoją świeżość, smak i chrupkość!




32
babka gotowana
Przepis idealny na święta!

32

babka gotowana

przepis Marcina



SKŁADNIKI

- 250 g masła lub margaryny
- 5 całych jaj
- 150 g mąki pszennej
- 150 g mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru
- sok z połówki cytryny
- 20 ml spirytusu

PRZEPIS

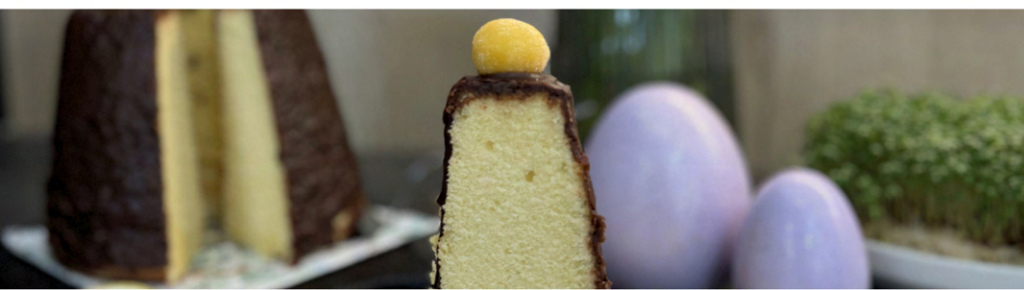
Masło połącz i utrzyj z cukrem na puszystą masę. Dodaj po kolei 5 całych jaj.

Stopniowo dodaj naprzemiennie mąkę i mąkę ziemniaczaną. Na koniec dodaj sok z cytryny i spirytus.

Formę do babki gotowanej wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą lub mąką. Przełóż ciasto do formy i wstaw do garnka z wodą. Wody powinno być do wysokości 2/3 formy. Formę najlepiej dodatkowo obciążyć, żeby nie pływała.
Przykryj garnek i gotuj. Od momentu zagotowania wody, babkę gotuj lekko ponad godzinę na wolnym ogniu. Po tym czasie wyłączy grzanie i pozostawić formę w garnku na 15 min.

Otwórz formę i ostrożnie wyjmij ciasto.

Po przestygnięciu udekoruj ciasto ulubioną polewą i dodatkami.




33
ciasto ala piernik
Przepis idealny na święta

33 ciasto ala piernik

przepis Kasi



SKŁADNIKI

- 300 g mąki
- 200 g masła
- 2 żółtka
- sól, pieprz
- 150 g żółtego sera, np. gouda
- 4 jajka
- 2 łyżki majonezu
- garść rzeżuchy + do ozdoby
- sól, pieprz

PRZEPIS

W rondelku umieść razem: 100 gramów prawdziwego masła i 3 łyżki płynnego miodu, 3 łyżki powideł śliwkowych lub dżemu z czarnej porzeczki, 1 łyżkę kakao, 2 łyżki dobrej jakości przyprawy do piernika. Jak tylko otrzymasz dobrze wymieszaną masę, odstaw rondelek do przestudzenia. W drugim, małym garnuszku umieść 150 g cukru. Wlej 1 szklankę mleka. Ustaw małą moc palnika i mieszaj całość tylko do rozpuszczenia się cukru w mleku. Odstaw do przestudzenia. Do miski przesiej 2 szklanki mąki pszennej tortowej, wymieszane z 2 łyżeczkami sody. Wlej również przestudzone słodkie mleko oraz przestudzoną ciemną masę z rondelka. Na koniec wbij jeszcze 2 jajka. Użyj miksera na niskich obrotach. Ciasto na piernik nie jest gęste - przelej do foremki wyłożonej papierem do pieczenia lub posmarowanej odrobiną tłuszczu i obsypanej niewielką ilością mąki. Dobrze sprawdzi się keksówka o wymiarach 11 x 30 cm.

Rozgrzej piekarnik do 170 stopni, a następnie wstaw ciasto. Po około 40 minutach sprawdź, czy piernik jest już upieczony.

Wyłącz piekarnik i odrobinkę uchyl drzwiczki, by temperatura w komorze piekarnika powoli opadła. Po 10 minutach możesz wyjąć piernik z piekarnika.

Po lekkim przestudzeniu wyjmij piernik z formy i odłóż na kratę do studzenia wypieków. Piernik jest już gotowy, ale warto przekroić go na pół i przełożyć powidłami lub dżemem z czarnej porzeczki.




34
szarlotka

34

szarlotka

przepis Mariusza i Pauliny



SKŁADNIKI

Ciasto:

- 330 g mąki
- 200 g zimnego masła
- 50 g smalcu
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 jajko

Farsz:

- ok. 1,5 kg jabłek
- ok. 4 łyżki cukru
- łyżeczka cukru wanilinowego
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- kilka kropli soku z cytryny

PRZEPIS

Do mąki dodaj pokrojone w kostkę zimne masło, smalec, proszek do pieczenia, cukier i cukier wanilinowy. Wszystko razem zagnieć na jednolite ciasto, a pod koniec dodaj jajko. Ciasto będzie dość miękkie, więc podziel je na dwie części i włóż do zamrażarki na około 15 minut.

W międzyczasie obierz jabłka, pokrój je na ćwiartki, a następnie pokrój na plasterki. Wrzuć jabłka na głęboką patelnię, dodaj cukier i cynamon. Podsmażaj, mieszając co jakiś czas, aż jabłka puszczą sok i zaczną się karmelizować z cukrem – potrwa to około 10-15 minut.

Rozgrzej piekarnik do 180°C i przygotuj formę do pieczenia. Wyjmij jedną część ciasta z zamrażarki i wylep nimi spód formy. Nałóż przyrządzone jabłka na ciasto, a drugą część ciasta zetrzyj na tarce i usyp na wierzchu.

Piecz przez około 50 minut, aż ciasto będzie złociste.

Po upieczeniu przestudź szarlotkę i udekoruj cukrem pudrem, ciepła doskonale będzie smakować z lodami!




35
pomowe pączki

35

domowe pączki

przepis Kasi



SKŁADNIKI

- 1 kg mąki tortowej
- 0,5 l mleka
- świeże drożdże
- 7 żołtek
- kostka masła
- 50 ml czystej wódki
- 3 łyżki cukru
- cukier puder
- 2 l oleju
- szczypta soli, skórka cytryny
- powidła śliwkowe

PRZEPIS

Zrób zaczyn. Ze składników na ciasto dodaj po łyżce mąki, cukru oraz ciepłe mleko i 25 gramów drożdży. Drożdże rozcieraj z resztą składników. Całość dobrze wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na minimum 15 minut.

W misie miksera umieść żółtka, dodaj cukier i startą skórkę cytryny. Wymieszaj składniki. Następnie dodaj porcjami mąkę i mleko. Ciasto wyrabiaj nie mniej niż 5 minut. Ciasto po wyrabianiu powinno być jednolite, jednak dość lepkie i luźne. Ciasto będzie się nadal przyklejało do ścianek miski.
Dodaj wyrośnięty zaczyn, kolejną porcję mąki i 50 ml czystej wódki. Wyrabiaj dalej ciasto. Wyrobione przykryj ściereczką bawełnianą. Odstaw do wyrastania na minimum godzinę. Najlepiej do lekko nagrzanego piekarnika — temperatura nie wyższa niż 40 stopni.
Przygotuj stolnicę. Wysyp na nią trochę mąki. Przełóż wyrośnięte ciasto drożdżowe — będzie lekko lepkie. Obsyp je odrobiną mąki od góry. Zagnieć ciasto i wykrawaczką, albo po prostu szklanką - wycinaj pączki.

Na środek wyłóż łyżeczkę marmolady i "zamknij" marmoladę w środku ciasta. Bardzo dokładnie zalep pączka. Uformuj w dłoniach na kształt kuli.

Smaż na rozgrzanym oleju do zarumienienia z każdej strony.



