

DOMOWE ŚNIADANIOWE KANAPKI

Przepis Nikoli z 5b

Składniki:

- pieczywo razowe
- masło
- szynka
- papryka żółta
- ogórek zielony
- twarożek
- sałata



☺ SMACZNEGO ☺

ZUPA CEBULOWA

Przepis Pani Eli

Składniki:

→ wywar mięsny
→ marchew
→ por
→ seler

→ lubczyk
→ 0,5 kg cebuli
→ drobny makaron lub
zacierka
→ sól, pieprz

Wykonanie:

Do wywaru mięsnego dodać pokrojone warzywa: marchew, por, seler i lubczyk. Na patelni zesmażyć pokrojoną cebulę (około pół kilograma). Dodać zeszkloną cebulę do wywaru. Dodać drobny makaron lub zacierkę. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Ugotować do miękkości. Zupa cebulowa jest zdrowa, smaczna i nie piecze! ☺

☺ SMACZNEGO ☺



MAKARON SPAGHETTI Z SARDYNKĄ

Przepis Marty z 5b

Składniki:

- makaron spaghetti
- sardynki z puszki
- cebula
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Wykonanie:

Makaron ugotować al dente w lekko osolonej wodzie. Pokrojoną cebulkę zeszklić na patelni z tłuszczem. Wymieszać ją z sardynką z puszki i doprawić pieprzem. Wyłożyć na ciepły makaron.

Smaczna potrawa gotowa!

☺ SMACZNEGO ☺



BUŁECZKI NA MAŚLANCE Z DŻEMEM

Przepis Nikoli z 5b

Składniki:

- 450 g mąki
- 50 g masła
- 2 jajka
- Szklanka maślanki

- 2 łyżki cukru
- 20 g drożdży
- 6 łyżek mleka
- dżem

Wykonanie: drożdże pokrusz, dodaj mleko, łyżkę mąki i cukier. Przykryj i odstaw na 30 min. Potem dodaj jajko, maślanekę, roztopione masło i mąkę. Wyrób ciasto i podziel na 20 części. Kawałki ciasta rozplaszczaj w dłoni na placki. Nakładaj łyżeczkę dżemu i zlepiaj, formując babeczki. Smaruj je rozmaconym jajkiem i układaj na blasze. Odstaw na pół godziny. Rozgrzej piekarnik do 180 st. C. Piecz bułeczki około 20min. Ostudzone możesz oprószyć cukrem pudrem.



☺ SMACZNEGO ☺

KAPUŚNIACZEK

Przepis Pani Eli

Składniki:

- wywar mięsny
- marchew
- seler
- ziemniaki
- por
- przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, pieprz
- kiszona kapusta
- cebula

Wykonanie: do wywaru mięsnego dodajemy pokrojone warzywa: marchew, seler, ziemniaki, por oraz przyprawy: liść laurowy i ziele angielskie. Gotujemy do miękkości, lekko solimy i dodajemy mielonego pieprzu. Wsypujemy kiszoną kapustę. Następnie na patelni smażymy do białości pokrojoną cebulę. Dodajemy ją do kapuśniaku i dalej gotujemy do momentu, gdy kapusta będzie miękka.

☺ SMACZNEGO ☺



RACUSZKI Z JABŁKAMI

Przepis Pani Eli

Składniki:

- 🍷 Szklanka mleka
- 🍷 2 dag drożdży
- 🍷 3 łyżki cukru
- 🍷 2 szklanki i 1 łyżka mąki
- 🍷 2 jabłka
- 🍷 jajko
- 🍷 cukier wanilinowy
- 🍷 olej do smażenia

Wykonanie: podgrzej szklankę mleka, wkrusź 2 dag drożdży, wsyp łyżkę cukru i mąki. Zamieszaj i poczekaj chwilę, aby rozczyń drożdżowy urósł.

W tym czasie obierz i pokrój w plasterki 2 jabłka. Do wyrośniętego rozczyń dodaj 2 szklanki mąki, 2 łyżki cukru, jajko, cukier wanilinowy. Całość dokładnie wymieszaj. Ciasto ma być dość gęste. W razie potrzeby dosyp mąki, lub dolej mleka. Wsyp pokrojone jabłka i dokładnie wymieszaj. Smaż na patelni z rozgrzanym olejem, nakładając łyżką ciasto.

😊 SMACZNEGO 😊



HAMBURGEROWE ŚWIĘTO DLA RODZINY

Przepis Nikoli z 5b

Składniki:

- 🍌 bułki hamburgerowe
- 🧀 żółty ser
- 🍖 kotlety mięsne
- 🥬 sałata
- 🍅 pomidory
- 🍡 patyczki

Wykonanie: ułóż dowolne kombinacje składników na jednej połówce bułki, a następnie połóż na wierzch drugą połówkę bułki hamburgerowej i złącz całość długim patyczkiem.



😊 SMACZNEGO 😊

MAKARON Z WARZYSWAMI

Przepis Hani z 5d

Składniki:

- 🌈 makaron świderki
- 🌈 pomidory
- 🌈 fasola
- 🌈 cebula
- 🌈 kukurydza
- 🌈 pietruszka
- 🌈 czerwona papryka
- 🌈 oliwa z oliwek
- 🌈 sól
- 🌈 pieprz



Na rozgrzaną patelnię wlać niewielką ilość oliwy. Wrzucić ugotowany makaron, delikatnie podsmażyć, a na następnie wrzucić resztę składników. Podsmażać przez ok.15 min ciągle mieszając. Przyprawić solą i pieprzem dla smaku, a na koniec udekorować pietruszką.

☺️ SMACZNEGO ☺️

KOTLETY MIELONE

Przepis Nikoli z 5b

Składniki:

- 🍌 ½ kg mięsa mielonego
- 🍌 1 jajko
- 🍌 1 namoczona bułka
- 🍌 1 niewielka cebula
- 🍌 bułka tarta do obtaczania
- 🍌 olej
- 🍌 przyprawy: sól, pieprz, majeranek, przyprawa do mięsa mielonego

Wykonanie: mięso mielone mieszamy z jajkiem, namoczoną bułeczką, dodajemy pokrojoną cebulę i przyprawy. Całość dokładnie mieszamy.

Formujemy kotlety, obtaczamy w tartej bułce i smażymy na rozgrzanym oleju.



😊 SMACZNEGO 😊

CIASTKA KOPERTOWE Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Przepis Nikoli z 5b

Składniki:

- 🌈 ciasto francuskie
- 🌈 dżem lub ulubione owoce
- 🌈 jajko
- 🌈 opcjonalnie cukier

Ciasto francuskie kroimy w kwadraty i na każdym układamy wybrany dżem, lub kawałek jabłka. Mogą być także inne owoce. Owoc można lekko posypać cukrem. Ciasto zwijamy w koperty i smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy w temperaturze 180 stopni do zarumienienia.



CIASTO UCIERANE Z BORÓWKAMI NA DZIEŃ MATKI

Przepis Nikoli z 5b



Składniki:

- 15 dkg masła
- 5 jaj
- 1 szklanka cukru pudru
- 1,5 szklanki mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- sok z połowy cytryny lub olejek cytrynowy
- borówki
- lukier

Masło utrzeć ze stopniowo wbijanymi 5 jajami i szklanką cukru pudru. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Do utartej masy dodać sok z cytryny lub odrobinę olejku cytrynowego. Masę wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem formy i udekorować borówkami. Piec w nagrzanym piekarniku około 50 minut w 180 stopniach. Po ostygnięciu ciasta dekorujemy je polewą lukrową.

SMACZNEGO 🍰

SERNIK Z GALARETKĄ

Przepis Hani z 5d

Składniki:

- 1 opakowanie galaretki w proszku brzoskwiniowej
- 1 opakowanie galaretki w proszku wiśniowej
- 100 gram cukru
- 60 gram masła pokrojonego na kawałki
- 500 gram twarogu
- 1 opakowanie biszkoptów lub herbatników (100 gram)
- owoce z puszki lub świeże



1. Galaretkę brzoskwiniową rozpuścić w 1/2 ilości gorącej wody podanej na opakowaniu, odstawić do wystygnięcia, aż galaretka zacznie tężeć.
2. Dodać cukru i zmieszać.
3. Dodać masło, odstawić do wystygnięcia.
4. Dodać twaróg, wymieszać powoli i wlać ostudzoną i tężejącą galaretkę brzoskwiniową.
5. Dno tortownicy wyłożyć biszkoptami, na nie wlać masę serową, włożyć do lodówki. Gdy masa stężeje, ułożyć na niej kawałki owoców i zalać całość galaretką wiśniową. Ponownie wstawić do lodówki na kilka godzin. Kroić i podawać po schłodzeniu.

❗ SMACZNEGO ❗

BROWNIE

Maciek z 5B



Składniki:

- 200g gorzkiej czekolady,
- 150g masła, 200g cukru,
- 2 łyżki kakao,
- szczypta soli,
- cukier waniliowy,
- 170g mąki,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 3 jaja

Sposób wykonania:

- w kąpieli wodnej roztopiamy masło i czekoladę
- z jajek i cukru kręcimy kogel-mogel
- następnie dodajemy przesianą mąkę, kakao, proszek do pieczenia, szczyptę soli, masło z czekoladą, orzechy i rodzynki
- wszystko dokładnie mieszamy, przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia
- pieczemy w 180°C ok. 30 min.
- Polewę przygotowujemy czekolady roztopionej w kąpieli wodnej i kremówki.

Smacznego 😊

DOMOWA PIZZA

Nicola 5b



Przepis na ciasto:

2 szklanki mąki, łyżka oleju, 2 dag drożdży, około pół szklanki wody, szczypta soli i gałki muskatołowej.

Wszystko wymieszać i zarobić ciasto.

Składniki wedle uznania 😊

KOTLETY MIELONE

Przepis Marty z 5b

Składniki:

- mięso mielone
- cebula
- sól
- przyprawy
- mąka migdałowa do obtoczenia

Cebulę pokroić na drobna kostkę podsmażyć na tłuszczu.

Jak ostygnie dodać do zmielonego mięsa.

Dodać jajko, przyprawy, sól.

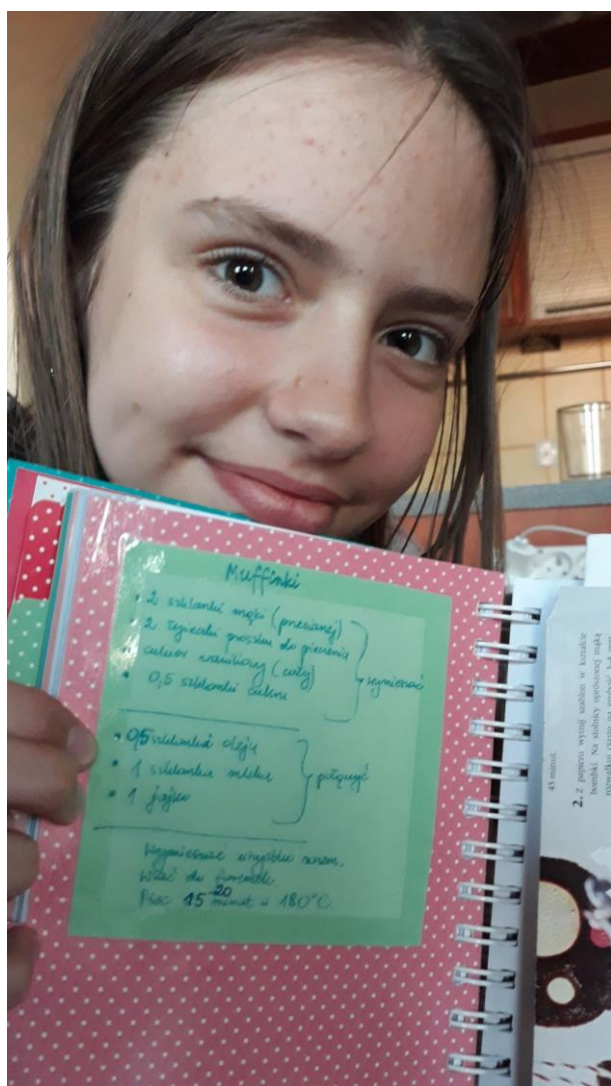
Wszystko dobrze wymieszać i wyrobić, aż mięso będzie jednością.

Rozgrzać tłuszcz i smażyć obtoczone w mące mielone.



MUFFINKI

Hania z 5d

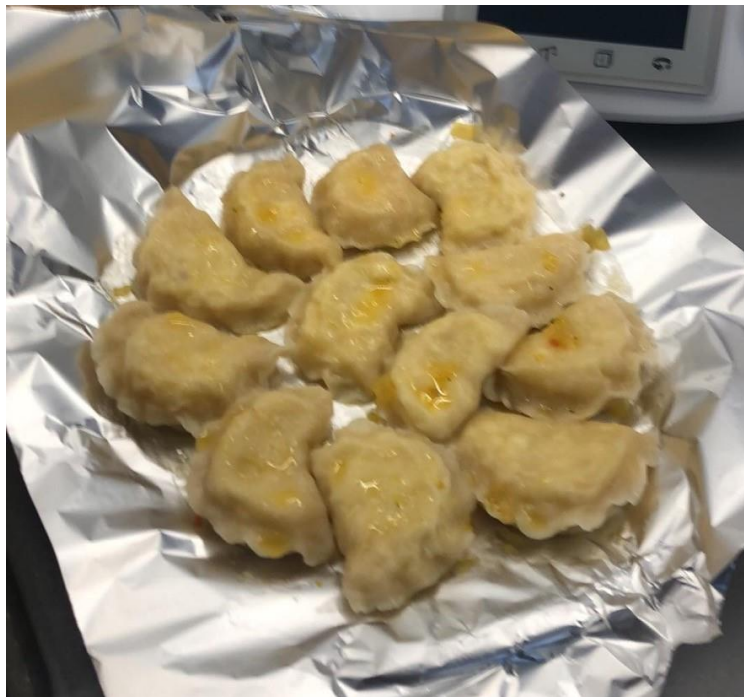


- Muffinki
- 2 szklanki mąki (przesianej)
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - cukier waniliowy (cały)
 - 0,5 szklanki cukru
- } zmieszać
- 0,5 szklanki oleju
 - 1 szklanka mleka
 - 1 jajko
- } połączyć

Wymieszać wszystkie składniki.
Wlać do foremek.
Piec: 45 minut w 180°C.

RUSKIE PIEROGI

Kacper z 5b



Farsz:

zmielone gotowane ziemniaki,
biały ser,
smażona cebula,
sól i pieprz;

Ciasto:

mąka,
jajko,
gorąca woda,
sól,
olej

PIEROGI Z MIĘSEM

Marta 5b



Przepis na ciasto:

- o,5 kg mąki
- łyżeczka soli
- gorąca woda



Farsz:

- mięso z rosółu, marchew, pietruszka, seler też z rosółu
- 2 cebule podsmażone na patelni na maśle

Wszystkie składniki na farsz mielimy i doprawiamy solą i pieprzem
Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy sól i wodę.
Wyrabiamy ciasto na jednolite i gładkie. Wałkujemy i wycinamy kółka.
Nakładamy farsz i sklejamy.

SERNIK „ZIMA W WIEDNIU”

przepis Hani z 5d



Składniki:

- 1 kg twarogu (z wiaderka)
- 6 jajek
- 250 gram cukru pudru
- 200 gram masła
- 100 gram kaszy manny ekspresowej
- Szczypta soli

Sposób wykonania:

- Żółtka ucieramy z cukrem pudrem i masłem, aż powstanie jednolita puszysta masa
- Dodajemy twaróg i ponownie mieszamy.
- Dodajemy kaszę manną i ponownie mieszamy.
- Białka ubijamy na sztywno, dodając szczyptę soli.
- Delikatnie łączymy z masą serową.
- Do foremki silikonowej wlewamy masę.
- Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160 stopni.
- Pieczemy przez ok. 45 – 50 min. bez otwierania piekarnika.

Smacznego 😊

TARTA

Marta 5b

Ciasto:

- 120 g masła
- 200g mąki
- 50g cukru pudru
- 1 żółtko
- szczypta soli



Masło kroimy w kostkę i odstawiamy na kilka minut. Mąkę i cukier puder przesiewamy. Łączymy z masłem, cukrem, żółtkiem i szczyptą soli. Wyrabiamy na jednolitą masę. awijamy w folię i odstawiamy do schłodzenia na ok. 0,5 godz.

Schłodzone ciasto wykładamy na pergamin, przykrywamy drugim kawałkiem pergaminu i wałkujemy na grubość 2 mm. Zdejmujemy wierzchni pergamin, wycinamy z niego koło i umieszczamy w formie do tarty. W formie układamy ciasto, usuwamy pergamin. Zostawiamy kawałki ciasta wystające za rant - to bardzo ważne, bo dzięki nim ciasto „nie spłynie“ do formy w czasie pieczenia. Formę wstawiamy do lodówki na kolejne 30 minut. Piekarnik rozgrzewamy do 180 st. Ciasto nakłuwamy widelcem i wstawiamy do piekarnika na 10 minut. Wyjmujemy, odcinamy wystające kawałki ciasta. Pieczemy jeszcze ok. 5 minut (na złoty kolor). Dokładnie studzimy.

Masa:

śmietanka 36% ubijamy na sztywną pianę
Dosajemy dwie łyżki cukru pudru
po ubiciu dodajemy opakowanie sera mascarpone i jeszcze chwilę mieszamy mikserem do połączenia składników
Na chłodną tartę przekładamy masę i dekorujemy owocami, które lubimy np.: maliny, borówki, truskawki.
Wkładamy do lodówki, żeby się schłodziła.

TORCIK BEZOWY

Marta 5b



Przepis na bezę:

- 5 białek,
- szklanka cukru,
- łyżka octu ryżowego lub soku z cytryny,
- łyżka mąki ziemniaczanej.

Białka ubijać mikserem ze szczyptą soli,
do ubitej piany dodać cukier i pod koniec ocet i mąkę.
Piecz w 120°C ok. 20 min. potem ząkęh w 95°C

Przepis na krem:

serek mascarpone miksować z cukrem waniliowym
i 2 szklankami śmietanki 30%.

Ubić na sztywną masę.

Krem nakładamy na bezę i ozdabiamy owocami

Smacznego 😊

DOMOWA JAJECZNICA NA SZYNCE

Alan 5b



SMACZNEGO!!!

DOMOWE TOSTY

Alan 5b



SKŁADNIKI:

- 🍕 Pieczywo tostowe
- 🍕 Ser żółty
- 🍕 Szynka
- 🍕 Pieczarki

SMACZNEGO!!!

PIECZONE PAŁKI Z KURCZAKA

Alan z 5b



SMACZNEGO!!!

SAŁATKA Z ANANASEM

Składniki:

- 🍰 5 jajek ugotowanych na twardo,
- 🍰 puszka ananasa w zalewie,
- 🍰 mała puszka kukurydzy,
- 🍰 słoik selera niteczki,
- 🍰 40 dag szynki,
- 🍰 mały słoiczek majonezu.

Przygotowanie:

Szynkę pokroić w kosteczkę, plastry ananasa na mniejsze kawałki, jajka w kosteczkę. Odcedzić niteczki selera i pokroić na mniejsze kawałki. Odcedzić kukurydzę. Wszystkie składniki wymieszać w misce i dodać majonez. Jeszcze raz wymieszać i sałatka gotowa. Smakuje dobrze schłodzona w lodówce.



PTYSIE Z MASA BUDYNIOWĄ

przepis Nikoli z 5b

SKŁADNIKI:

- 🍰 100g masła
- 🍰 ¾ szklanki mąki pszennej
- 🍰 3 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 🍰 szczypta soli
- 🍰 3 jajka
- 🍰 187,5 ml wody
- 🍰 750 ml mleko
- 🍰 Szklana cukru
- cukier waniliowy



WYKONANIE CIASTA

- 🍰 zagrzać wodę i rozpuścić masło,
- 🍰 dodać szczyptę soli i przesianą mąkę, stale mieszając, aż będzie gładka, jednolita masa
- 🍰 po ostudzeniu dodać jajka i wymieszać (zmiksować)
- 🍰 ciasto wyciskać lub nakładać łyżką z zachowaniem odstępów (podczas pieczenia ciasto rośnie!)
- 🍰 piec w temp. 220 °C przez około 20 minut, po czym do 10 min w temp 120 °C

WYKONANIE MASY BUDYNIOWEJ

- 🍰 ½ mleka zagotować
- 🍰 ½ mleka wymieszać z 3 łyżkami mąki ziemniaczanej i pszennej, cukrem waniliowym i zwykłym i wlać do gotującego się mleka
- 🍰 mieszać, aż powstanie pulchna masa (zagotować)
- 🍰 Po ostudzeniu dodać masło, upieczone ptysie przekroić na pół i wypełnić masą!

PALAČINKA

NALEŚNIKI Z OWOCAMI, LODAMI,
BITĄ ŚMIETANĄ I POLEWĄ
przepis Justyny Bejmowicz

SKŁADNIKI CIASTA NALEŻNIKOWEGO:

- 🍰 2 jajka
opakowanie cukru waniliowego
(do naleśników na słodko)
- 🍰 1 szczypta soli
(do przepisu na naleśniki
z farszem np. mięsnym
lub na ostro)
- 🍰 250 ml wody
250 ml mleka
- 🍰 250 g mąki pszennej,
łyżka oleju (lub roztopionego masła)



WYKONANIE CIASTA:



Krok 1

Wbij jaja, wsyp cukier waniliowy
i miksuj do uzyskania jednolitej masy



Krok 2

Dodaj mleko, wodę mąkę i miksuj do
uzyskania jednolitej masy. W trakcie dodaj olej
lub roztopione masło.



Krok 3

Ciasto zrobione! Teraz wystarczy usmażyć na patelni.
Wylej niewielką ilość ciasta, rozprowadź po patelni.
Smaż na średnim ogniu, do uzyskania złocistego koloru.



Krok 4

Przerzuć naleśnika na drugą stronę.



To świetna zabawa

BĄDŹ MASTERCHEFEM SWOJEJ KUCHNI

Jeżeli przerzucania naleśnika sprawia Ci
problem użyj łopatkę – fajna jest silikonowa 😊

PALAČINKA À LA Justyna Bejmowicz

PALAČINKĘ robię na dwa sposoby:



1 sposób

Lody zawijam w naleśnik,
obsypuję ulubionymi owocami
i dekoruję bitą śmietaną, polewą czekoladową i listkami mięty.



2 sposób

Farszem naleśnika są owoce pokrojone w mniejsze części, obok
naleśnika kładę gałkę lodów (ulubiony smak), bitą śmietaną i
wszystko polewam sosem (owocowym lub czekoladowym).

SMACZNEGO ;)

FARSZE DO NALEŚNIKÓW



Mięsny



Pieczarkowy



Pieczarkowo - serowy



Grzybowy



Szpinakowy



Serowy



A' la ruskie pierogi



Dżem lub konfitura

PĄCZKI PARZONE

„GNIAZDKA”

przepis Marty z 5b

SKŁADNIKI:

- 🍰 1 szklanka wody
- 🍰 100 g masła
- 🍰 ¼ łyżeczki soli
- 🍰 1 szklanka mąki (135g)
- 🍰 4 jajka
- 🍰 olej do smażenia

LUKIER MIODOWY:

- 🍰 1 i ½ szklanki cukru pudru
- 🍰 2 łyżki miodu
- 2-4 łyżek mleka



🍰 Krok 1

Przelej wodą do garnka, dodaj masło i sól, podgrzej do rozpuszczenia się masła i zagotowania się wody.

🍰 Krok 2

Po zagotowaniu wody dodaj mąkę ciągle mieszając na średnim ogniu, mieszaj aż uzyskasz kulkę ciasta. Trwa to ok. 2 min.

 Krok 3

Przełóż ciasto do miski miksera. Miksuj ok. 2 min. aż do ostudzenia ciasta. Następnie dodawaj po jednym jajku, aż wszystko się dobrze połączy.

 Krok 4

Przełóż ciasto do woreczka do szprycowania. Przygotuj blachę, papier do pieczenia potnij na małe kwadraty ok. 6cm x 6 cm. Spryskaj papier olejem i rozprowadź pędzelkiem do papierze.

 Krok 5

Szprycuj kółeczka na każdym kwadracie. Kółeczka mają średnicę ok. 5 cm

 Krok 6 –pod okiem opiekuna

Rozgrzej olejną patelnię, przełóż gniazdka na rozgrzany olej papierkiem do góry. Po 2 min zdejmujemy papier. Paczki smażymy po ok. 3 min każdej strony.

 Krok 7

Smażone paczki przełóż na papierowy ręcznik a następnie na kratkę do studzenia

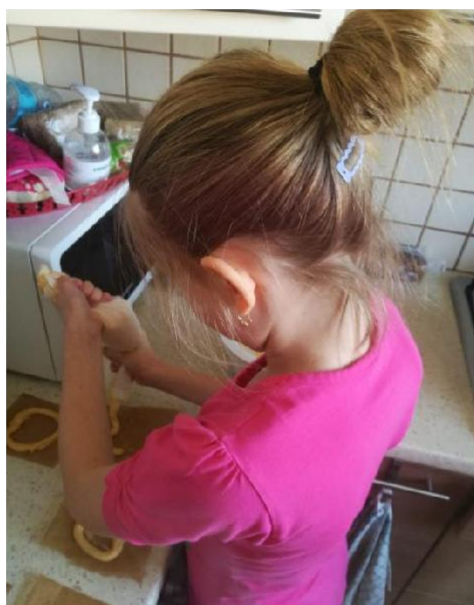
LUKIER MIODOWY

Przełóż cukier puder do miski, dodaj miód i połowę mleka. Wymieszaj na jednolitą masę. Jeżeli wyjdzie zbyt gęsty dodaj mleka, jeżeli za rzadki – cukru pudru.

Namocz pączki z jednej strony,

pozbyj się nadmiaru lukru. Przełóż na kratkę do studzenia, aby lukier jeszcze spłynął. Po ok. 20 min lukier zastygnie.

SMACZNEGO!!!



Pomocniczy link

<https://www.youtube.com/watch?v=cmedpQ-Rmm4>

BABKA MARMURKOWA

przepis Hani z 5d

SKŁADNIKI:

- 🍰 300 g masła, miękkiego pokrojonego na kawałki, plus dodatkowa porcja na natłuszczenie formy
- 🍰 370 g mąki pszennej, plus dodatkowa porcja do obsypania formy
- 🍰 280 g cukru (można dać mniej)
- 🍰 1 łyżeczka cukru waniliowego lub 1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
 - 🍰 1 szczypta soli
 - 🍰 5 jajek
- 🍰 1 łyżka proszku do pieczenia
 - 🍰 70 g mleka
 - 🍰 30 g kakao



WYKONANIE CIASTA:

🍰 Krok 1

Rozgrzać piekarnik do 180 stopni C.
Natłuścić i oprószyć mąką formę do babki
(średnica 22-24 cm). Odstawić.

🍰 Krok 2

Do naczynia miksującego włożyć masło, 250 g cukru, cukier waniliowy lub ekstrakt, sól, jajka, mąkę, proszek do pieczenia i 40 g mleka, wymieszać na średnich obrotach. Połowę masy wlać do wysmarowanej masłem formy na babkę, pozostawiając resztą w naczyniu.

 Krok 3

Dodać kakao, pozostałe 30 g cukru i pozostałe 30 g mleka. Zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego i wymieszać na średnich obrotach do uzyskania gładkiej masy..

 Krok 4

Wlać masę kakaową jako drugą warstwę do formy na babkę. Dla uzyskania efektu marmurku, wymieszać obie warstwy widelcem.
Piec 50-60 min lub do tak zwanego suchego patyczka w temperaturze 180 stopni C.

 Krok 5

Przed wyłożeniem ciasta na talerz pozostaw w formie do lekkiego przestygnięcia (około 15 min). Wierzch ciasta można oprószyć cukrem pudrem lub poleć polewą czekoladową.

SMACZNEGO!!!

CAKE POPS

CakePops w wolnym tłumaczeniu ciastowy lizak, to popularny deser, wyglądający jak ciasto na patyku. Aby go przyrządzić najpierw musimy zrobić biszkopt, a następnie połączyć go z kremem oraz połączyć czekoladą.

Składniki na biszkopt:

-  5 jajek
-  szklanka cukru
-  szklanka mąki
-  łyżeczka proszku do pieczenia
-  4 łyżki oliwy z oliwek



Składniki na CakePops:

-  400 gram suchego, pokruszonego biszkoptu
-  120 gram mascarpone
-  80 gram Nutelli
-  200 gram czekolady
-  1 łyżka oleju
-  kolorowa posypka/ orzechy
-  patyczki

PRZYGOTOWANIE BISZKOPT

 Formę na biszkopt wyłożyć papierem do pieczenia.

 Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić z cukrem.

 Dodać żółtka i zmiksować.

 Dołożyć mąkę i proszek do pieczenia
i ponownie zmiksować.

 Dodać oliwę.

 Wymieszać łyżką. Przelać ciasto do formy.

 Piec około 30 minut w piekarniku nagrzanym
do 180 stopni.

CAKEPOPS

 Nutelle i mascarpone wymieszać na krem.

 Krem połączyć z kawałkami biszkoptu.

 Uformować w kulę, zawinąć folią
i włożyć do zamrażarki na 15 minut.

 Czekoladę z olejem rozpuścić w kąpeli wodnej.

 Ciasto uformować w małe kulki. Patyczki zamoczyć
w czekoladzie i wbić w kulki.

 Zawinąć folią i włożyć do zamrażarki na 15 minut.
Jeżeli po tym czasie czekolada stwardnieje ponownie rozpuścić.

 CakePops maczać w czekoladzie i obtaczać posypką.
Wbić w gąbkę lub w jabłko.

SMACZNEGO!!!

DOMOWA JAJECZNICA NA SZYNCE

Alan 5b



SMACZNEGO!!!

GRANOLE

z ziarnami i owocami

Maciej 5b

SKŁADNIKI

Miks ziaren i zbóż, płatki owsiane, płatki orkiszowe, słonecznik, pestki dyni, rodzynki, mrożone lub świeże owoce.

WYKONANIE

Wszystkie składniki wymieszać z 2 łyżkami miodu.

Przełożyć do formu wyłożonej papierem do pieczenia.

Zapiekać 30 min. w temp 180 stopni i od czasu do czasu zamieszać.



SMACZNEGO!!!

PĄCZKI PARZONE

„GNIAZDKA”

przepis Marty z 5b

SKŁADNIKI:

- 🍰 1 szklanka wody
- 🍰 100 g masła
- 🍰 ¼ łyżeczki soli
- 🍰 1 szklanka mąki (135g)
- 🍰 4 jajka
- 🍰 olej do smażenia

LUKIER MIODOWY:

- 🍰 1 i ½ szklanki cukru pudru
- 🍰 2 łyżki miodu
- 🍰 2-4 łyżek mleka



🍰 Krok 1

Przelej wodą do garnka, dodaj masło i sól, podgrzej do rozpuszczenia się masła i zagotowania się wody.

🍰 Krok 2

Po zagotowaniu wody dodaj mąkę ciągle mieszając na średnim ogniu, mieszaj aż uzyskasz kulkę ciasta.

Trwa to ok. 2 min.

 Krok 3

Przełóż ciasto do miski miksera.

Miksuj ok. 2 min. aż do ostudzenia ciasta.

Następnie dodawaj po jednym jajku, aż wszystko się dobrze połączy.

 Krok 4

Przełóż ciasto do woreczka do szprycowania.

Przygotuj blachę, papier do pieczenia potnij na małe kwadraty ok. 6cm x 6 cm.

Spryskaj papier olejem i rozprowadź pędzelkiem do papierze.

 Krok 5

Szprycuj kółeczka na każdym kwadracie.

Kółeczka mają średnicę ok. 5 cm

 Krok 6 –pod okiem opiekuna

Rozgrzej olejną patelnię, przełóż gniazdko na rozgrzany olej papierkiem do góry. Po 2 min zdejmujemy papier.

Paczki smażymy po ok. 3 min każdej strony.

 Krok 7

Smażone paczki przełóż na papierowy ręcznik a następnie na kratkę do studzenia

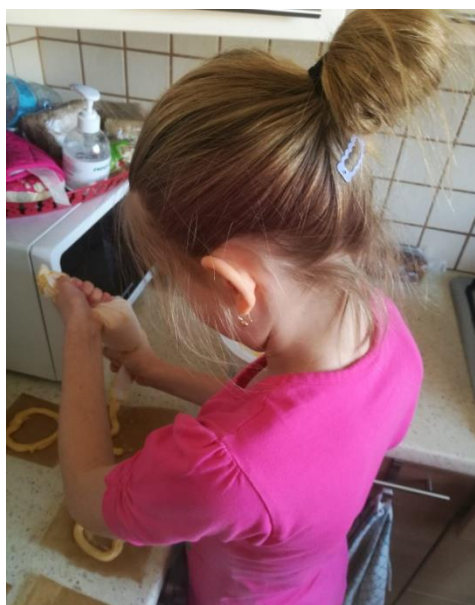
LUKIER MIODOWY

Przełóż cukier puder do miski, dodaj miód i połowę mleka. Wymieszaj na jednolitą masę. Jeżeli wyjdzie zbyt gęsty dodaj mleka, jeżeli za rzadki – cukru pudru.

Namocz pączki z jednej strony, pozbyj się nadmiaru lukru. Przełóż na kratkę do studzenia, aby lukier jeszcze spłynął.

Po ok. 20 min lukier zastygnie.

SMACZNEGO!!!



Pomocniczy link

<https://www.youtube.com/watch?v=cmedpQ-Rmm4>

PIECZONE ZIEMNIACZKI Z SEZONOWĄ SURÓWKĄ

Alan 5b



Ziemniaki należy pokroić w łódeczki, przyprawić ulubionymi przyprawami, skropić olejem i piec w piekarniku aż będą miękkie i zrumienione.



SMACZNEGO!!!

PIEROGI Z MIĘSEM I WARZYSWAMI

Marta 5b



SERNIK

Karolina Pacholska 6i



Składniki



1 kg sera



6 jaj



120g masła



1,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej



1,5 łyżeczki mąki pszennej



1 szklanka cukru



3 łyżeczki wanilii

Przygotowanie:

Ser mielimy co najmniej dwa razy

Ucieramy masło z cukrem

Wbijamy jajka pojedynczo -dalej ucierając

Stopniowo dodajemy ser i mąkę

Tortownica -24cm

Piekarnik rozgrzewamy do 180°

A po włożeniu zmniejszamy do 150° I pieczemy ok. 1,5 godz.

SMACZNEGO!!!



ZUPA POMIDOROWA

SKŁADNIKI

- 🍰 80 g cebuli
- 🍰 1-3 ząbki czosnku
- 🍰 30 g masła
- 🍰 700 g świeżych pomidorów
– obranych i pokrojonych na mniejsza
kostkę lub pomidory z puszki
(zawsze daje 2)
- 🍰 1 kostka bulionu drobiowego
- 🍰 1/2-1 łyżeczka soli ziołowej
- 🍰 1 łyżeczka cukru
- 🍰 2-3 szczypty świeżego mielonego
pieprzu
- 🍰 500g wody
- 🍰 100g kwaśnej śmietany 18%
- 🍰 Szczypta świeżej pietruszki
- 🍰 1/2 łyżeczki suszonego oregano



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 🍰 do naczynia włożyć cebule i czosnek, rozdrobnić, zgarnąć kopystka składniki ze ścianek na dno naczynia i przełożyć do garnka
- 🍰 dodać masło, dusić ok 2 min
- 🍰 następnie dodajemy pomidory, kostkę rosołową i przyprawy.
gotujemy wszystko ok. 15 min, następnie wszystko miksujemy na
krem
- 🍰 dolewamy wodę, dodajemy śmietanę i gotujemy jeszcze 5-10 min(
ewentualnie doprawiamy do smaku)
- 🍰 posypujemy natką pietruszki i gotowe:)
- 🍰 podajemy z ryżem/ makaronem lub grzankami.