

SZKOLNA BIBLIOTEKA SP 2
W KŁODAWIE

Przepis na książkę.
Czytelnicy dwójki
gotują.

SZKOLNA KSIĄŻKA KUCHARSKA

zrealizowana w ramach projektu
"Zasmakuj w bibliotece"
z okazji XVII Ogólnopolskiego Tygodnia Bibliotek
KŁODAWA maj 2020



Smacznego
drodzy
uczniowie!

Ciasto JAMAJKA

Biszkopt kakaowy :

$\frac{3}{4}$ szkl. cukru

$\frac{1}{2}$ szkl. mąki pszennej

$\frac{1}{2}$ szkl. mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

5 jaj

Upiec i przekroić na pół



Składniki:

1 kg bananów

3 galaretki cytrynowe rozpuszczone w 5 szkl. wody

600 ml śmietany 36%

15 dkg serka homogenizowanego

4 łyżki cukru pudru

6 łyżeczek żelatyny rozpuszczonej w niewielkiej ilości wody

słoik dżemu brzoskwiniowego

gorzka czekolada

Wykonanie:

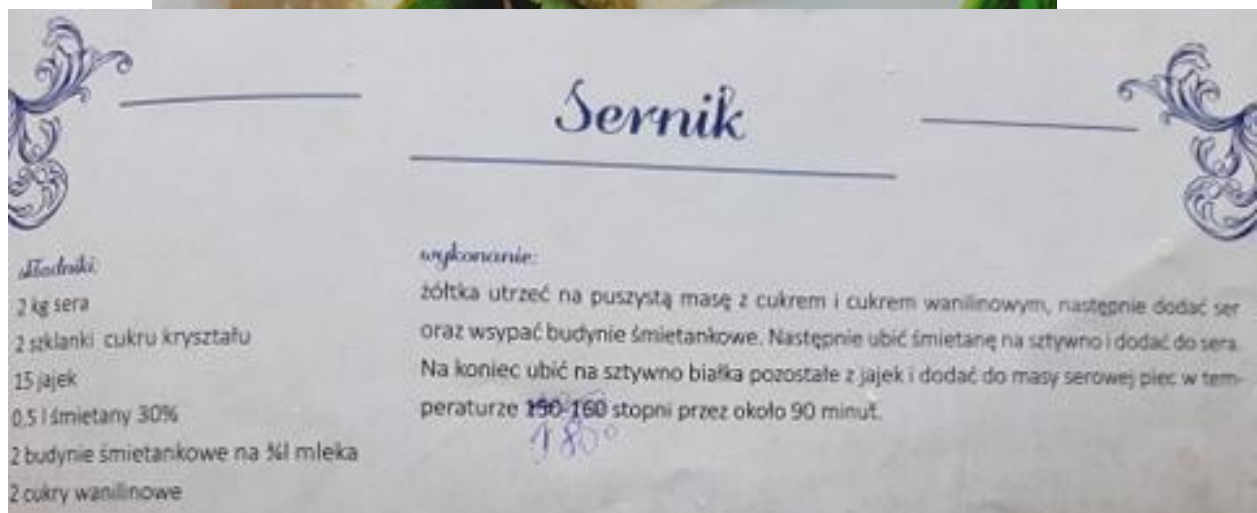
Blat ciasta posmarować dżemem, położyć banany przekrojone wzdłuż, skropione sokiem cytrynowym. Zalać banany tężejącą galaretką. Śmietanę ubić z cukrem, dodać serek i żelatynę.

Wyłożyć $\frac{3}{4}$ masy i przykryć biszkoptem, stroną posmarowaną dżemem na śmietanę. Resztę masy wyłożyć na wierzch i zetrzeć czekoladę.

Smacznego!

Łukasz Sikorska kl. I a

SERNIK



Smacznego!

Łukasz Sikorski kl. I a

Sernik na zimno (przepis na kwadratową blaszkę)

Składniki:

- 1kg - wiaderko sera białego na sernik o smaku naturalnym lub waniliowym
- jeden serek homogenizowany o smaku waniliowym
- cukier waniliowy
- 1 ½ szkl. cukru pudru jeśli dajemy ser o smaku naturalnym, jeśli o smaku waniliowym to ok. ½ szklanki
- szklanka mleka
- 3 łyżeczki żelatyny
- 4 paczki herbatników lub 1 duża paczka
- 2 owocowe galaretki

Sposób wykonania :

Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach zimnego mleka, resztę gotujemy. Napęczniałą żelatynę zalewamy wrzącym mlekiem , dokładnie mieszamy , by się rozpuściła , dodajemy cukier waniliowy, schładzamy. Tortownicę wykładamy pokruszonymi herbatnikami tak, żeby cały spód był przykryty. Serki łączymy z cukrem pudrem, wychłodzonym mlekiem z żelatyną i wylewamy na herbatniki. Wyrównujemy wierzch i wkładamy do lodówki. Gdy stężeje zalewamy rozpuszczoną i lekko ściętą galaretką. Można – jeśli mamy na ser położyć różne owoce i dopiero zalać galaretką. Wkładamy jeszcze na jakiś czas do lodówki.

Pychota !!!



Hania Bałdyga kl. I a

Ciasto z galaretką

Ciasto:

8 jaj,
szklanka cukru,
pół łyżeczki proszku do pieczenia,
tłuszcz i papier do formy

Masa:

Bitą śmietaną 30%, fix (razem dokładnie ubić)

Galaretka:

Dowolny smak

Jaka podzielić na białka i żółtka. Białka ubić razem z cukrem na sztywną pianę. Dodać do piany żółtka i lekko wymieszać.

Powoli dodawać przesianą mąkę i proszek do pieczenia, delikatnie mieszać.

Wlać do formy wyłożonej papierem i wysmarowanej tłuszczem. Piec w średnio nagrzanym piecu ok 30 minut.

Po wystygnięciu przeciąć ciasto na dwie warstwy. Między warstwami posmarować ubitą śmietaną, a na wierzch wylać przestudzoną galaretkę.

Smacznego!

Patryk Jarzab kl. I a



CIASTO Z RABARBAREM I KRUSZONKĄ

Składniki:

- *3 szklanki mąki
- *1 szklanka cukru
- *3 jajka
- *3 łyżeczki proszku do pieczenia
- *1 szklanka mleka
- * $\frac{3}{4}$ szklanki oleju
- *1 kg rabarbaru

Kruszonka

- *300g mąki pszennej
- *200g cukru
- *200g masła

Jajka ubić z cukrem, dodać olej i mleko.
Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do masy. Miksować do połączenia składników.

Rabarbar pokroić na małe kawałki.

Masę wyłożyć na dużą blachę, ułożyć rabarbar, posypać kruszonką.

Piec 45 minut w 180°C

Po ostygnięciu można posypać cukrem pudrem.



Smacznego

Alan Sędziak kl. I a z mamą

♥ Murzynek Lenki ♥

2 jajka
1 szklanka cukru (kryształ)
1/2 szklanki porcelan słodkowniczych
1/2 szklanki mleka
1/2 szklanki oleju
2 łyżki kakao
1 łyżeczka waniliowy
1 łyżeczka sody oczyszczonej
2 szklanki mąki (pszenna/krupczanka)

Wszystkie składniki miksujemy.
Wlewamy do keksówki. Pieczemy 45-50 min.
w temp. 170°C **Smacznego!** ♥

Mozna do ciasta dodać
także łyżeczkę przyprawy do
piernika lub bakalie :-)

Smacznego 😊

Lena Kalinowska kl. I a

Ciasto z truskawkami

Co jest potrzebne?

4 jajka

pół szklanki cukru

2 szklanki mąki

kostka masła

2 płaskie łyżeczki proszku

do pieczenia

opakowanie cukru

waniliowego

pół kilograma świeżych

truskawek

2 łyżki bułki tartej

cukier puder do posypania

ciasta po upieczeniu

Sposób przygotowania

1. Umyj truskawki, osusz i wyjmij szypułki.
2. Roztop i wystudź masło.
3. Ubij białka z cukrem na puszystą masę.
4. Dodaj żółtka i dokładnie wymieszaj.
5. Połącz mąkę z proszkiem do pieczenia, przesiej i dodaj do masy jajecznej, dolewając stopniowo rozpuszczone, wystudzone masło. Wszystko dokładnie wymieszaj.
6. Ciasto przełóż do wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą blachy.
7. Ułóż na cieście truskawki i lekko je wciśnij.
8. Piecz w piekarniku w temperaturze 180 stopni Celsjusza około 30–40 minut.
9. Gotowe ciasto posyp cukrem pudrem.



Lena Kalinowska kl. I a

Ciasto z malinami

z przepisu str.9-10 w wykonaniu
ucz. kl. I a Łukasza Sikorskiego



Wiosenna sałatka warzywna

SKŁADNIKI:

filet z piersi kurczaka,
sałata kolorowa,
pomidory koktajlowe,
oliwki,
kolorowe papryki,
ogórek zielony,
sos winegret. (Ilość warzyw według uznania)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na duże płaskie naczynie rozkładamy sałatę, pozostałe warzywa kroimy w kostkę, wykładamy na sałatę, dodajemy pomidory i oliwki. Lekko solimy.

Na patelni smażymy pokrojonego w kostkę fileta obsypanego przyprawą GYROS. Następnie wykładamy gotowego fileta na warzywa. Na wierzch wylewamy sos.

SMACZNEGO :)

Jakub Lasota kl. I b

Placek majonezowy

SKŁADNIKI:

1 duży majonez
1 ½ szkl. cukru
1 szkl. mąki ziemniaczanej
1 szkl. mąki zwykłej
8 jaj
1 zapach śmietankowy
4 łyżeczki proszku do pieczenia

WYKONANIE:

Ubić pianę, dodać cukier, żółtka, mąkę i olejek. Pod koniec dodać majonez.

Piec 60 minut w 180 stopniach C.

**Smacznego
Bartek Pietruszka kl. II a**

CIASTO MARCHEWKOWE

Składniki:

- > 2 szklanki startej na dużych oczkach marchewki
- > 1 i 1/4 szklanki oleju
- > 4 całe jajka
- > 2 szklanki mąki tortowej
- > 2 szklanki zwykłego cukru
- > 2 łyżeczki cynamonu
- > 2 łyżeczki sodki

Wykonanie:

Ucieramy całe jajka z cukrem do momentu uzyskania puszystej i jednolitej konsystencji. Następnie - cały czas mieszając - dodajemy olej, mąkę, sodkę i cynamon, na końcu marchewkę. Wylewamy ciasto na wysmarowaną i posypaną bułką tartą brytfannę. Pieczemy w 180 stopniach Celsjusza około 45 minut. Ciasto wstawiamy do nagrzanego pieca.

Polewa

Składniki:

- > 1/2 margaryny Palma
- > 3/4 szklanki zwykłego cukru
- > 3 i 1/2 łyżki wody
- > 1 i 1/2 łyżki kakao

Wykonanie:

Wszystkie składniki wkładamy do rondelka i podgrzewamy do momentu aż się zagotuje. Pozostawiamy do wystygnięcia. Wystudzoną polewę wylewamy na zimne ciasto. Smacznego ;-)



Kinga Pacholska z mamą kl. II B

Murzynek „Babci Zosi”

Składniki:

1 margaryna

1 ½ szklanki cukru

1 cukier waniliowy

3 łyżki ciemnego kakao

¾ szklanki wody

wszystkie składniki zagotować i ostudzić

½ szklanki odlać na polewę

Dodać:

2 szklanki mąki

2 jajka

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Piec w prodiżu ok. 45 minut.

Po upieczeniu posmarować polewą.

Smacznego 😊

Zosia Krupińska kl. II b

ZEBRA

2 i 1/2 SZKLANKI MAKI

1 i 1/3 SZKLANKI CUKRU

5 JAJEK

1 SZKLANKA OLEJU

1 SZKLANKA WODY

3 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA

3 ŁYŻKI KAKAO

3 ŁYŻKI MAKI

WYKONANIE

Całe jajka ubijamy z cukrem , następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia dalej ubijając, dodajemy po 2 łyżki oleju . Następnie w ten sam sposób dodajemy wodę cały czas ubijając. Dzielimy ciasto na 2 równe części, do jednej części dodajemy 3 łyżki kakao a do drugiej 3 łyżki mąki. Do przygotowanej okrągłej formy wlewamy na środek po 2 łyżki ciasta, na przemian białą a potem ciemną.

Pieczemy w piekarniku 180 stopni około 45-50 min.

SMACZNEGO



Marek Fąkowski kl. II b

LASAGNE

Składniki :

500 g mięsa mielonego wieprzowego

puszka pomidorów z puszki

mały koncentrat pomidorowy

2 cebule

2 ząbki czosnku

makaron lasagne

30 dag żółtego sera

sól i pieprz

bazylia

oregano

oliwa z oliwek

szklanka mleka 3,2 %

4 łyżki mąki

4 łyżki masła

Przygotowanie:

Sos beszamelowy: Na patelni rozpuszczamy 4 łyżki masła, zdejmujemy z ognia i dosypujemy 4 łyżki mąki. Mieszamy aż powstanie gładka masa. Następnie dolewamy szklankę mleka, z powrotem wstawiamy na palnik i podgrzewamy do uzyskania jednolitej gęstej masy - ciągle mieszając.

Lazania: Na patelni podsmażamy mięso, dodajemy posiekane w kosteczkę cebule i czosnek. Gdy mięso będzie już rozdrobnione i podsmażone dodajemy pomidory z puszki i koncentrat pomidorowy, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, oregano i bazylią i chwilę dusimy. W osolonej wodzie z dodatkiem oliwy z oliwek podgotowujemy makaron ok 2-3 min, odcedzamy.

Naczynie żaroodporne smarujemy oliwą i układamy pierwszą warstwę makaronu. Makaron pokrywamy cienką warstwą beszamelu a na beszamelu układamy mięso. Przykrywamy makaronem i powtarzamy czynność. Ostatnia warstwa powinna się składać z beszamelu i mięsa. Całość posypujemy startym serem.

Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni ok 20-30 minut. Potem wyłączamy piekarnik i lazanie pozostawiamy w nim jeszcze na ok. 20 min.

Smacznego! **Gabriela Kubiś kl. II b**

Pyszne placuszki z mleka w proszku

Składniki:

1. 1 szklanka mąki pszennej,
2. 5 czubatych łyżek mleka w proszku,
3. 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
4. 1 paczuszka cukru waniliowego,
5. 1 jajko,
6. 3/4 szklanki mleka,
7. 2 łyżki oleju,
8. łyżeczka cukru pudru

Przygotowanie:

Do wysokiej miski przesiać mąkę, dosypać mleko w proszku, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Wszystko starannie wymieszać, a następnie dodać jajko, trochę mleka oraz olej. Mikserem mieszać dodając stopniowo pozostałe mleko. Po uzyskaniu odpowiednio gęstego ciasta nakładać łyżką na rozgrzaną patelnię nieduże i płaskie placuszki i smażyć z obu stron na wolnym ogniu na złoty kolor (placki podczas smażenia powinny urosnąć). Po usmażeniu położyć na udekorowanym talerzu i posypać cukrem pudrem. Można podawać też z konfiturami lub Nutellą.

Czas przygotowania 20 minut. Z podanych składników usmażymy 12 placuszków.



Polecam **Hania Kubiak** klasa III b

PRZEPIS NA PANCAKES

Składniki

1 szklanka mąki

¼ szklanki cukru pudru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka sody oczyszczonej

Szczypta soli

1 szklanka maślanki

1 jajko

¼ szklanki oleju

SUCHE SKŁADNIKI MIESZAMY RAZEM W MISCE

DODAJEMY MAŚLANKĘ, OLEJ, JAJKO I DOKŁADNIE MIESZAMY-DRUCIĄĄ TRZEPACZKĄ LUB MIKSEREM NA WOLNYCH OBROTACH

Julia Miszczak kl. III b



Karkówka w sosie cebulowym

1,5 kg karkówki (schab)

3 zupy cebulowe francuskie Knorr

1kg pieczarek

2 małe śmietany kwaskowe 30%

Karkówkę (schab) pokroić na grubsze plastry.

Zupą cebulową francuską posypać mięso i zostawić na noc.

1kg pieczarek pokroić w plastry, surowe układać na sztorc, pomiędzy plastrami mięsa.

Zalać wszystko śmietaną 30% i dusić 1,5 godz. w piekarniku w 180°.

Można podać z ryżem lub ziemniakami.

Roksana Ignaczak kl. III b

"Ptasie mleczko"

Składniki:

- 25 dag masła
- 1 szklanka cukru pudru
- 4 jajka
- 4 łyżki kakao
- 1 1/2 szklanki mleka
- 6 płaskich łyżeczek żelatyny

Wykonanie:

Mało utrzeć z cukrem pudrem, dodawać po 1 żółtku i łyżkę kakao i dalej ucierać.

Mleko zagotować i rozpuścić w nim żelatynę. Do utartej masy dodawać przestudzoną żelatynę.

Ubić pianę z 4 białek, dodać do masy i lekko wymieszać.

Ptasie mleczko wylać na upieczony biszkopt lub kruche ciasto.

Na koniec połączyć polewą lub galaretką.

Życzę smacznego!

Kinga Sikorska kl. IV a

Pasta po Dyziowemu

SKŁADNIKI:

3 tortille
6 jajek
2 awokado
2 łyżeczki cytryny
1 łyżka majonezu
1 łyżeczka oliwy extra
2 łyżki posiekanego szczypiorku

OPCJONALNIE (jak ktoś lubi)

1/2 ząbka czosnku
1/2 szklanki drobno startego, miękkiego żółtego sera

WYKONANIE:

- ugotowane na twardo, ostudzone i obrane ze skorupki jajka siekamy na kosteczkę
- awokado obieramy i pokrojone w kosteczkę skrapiamy cytryną
- w misce mieszamy wszystkie składniki i przyprawiamy solą oraz pieprzem
- wymieszaną pastę rozsmarowujemy na tortillach i zwijamy w roladki
- wkładamy do lodówki by przed podaniem łatwiej było pokroić na 2cm kawałeczki

SMACZNEGO :)

Piotr Bartłomiejczak kl. Vb

Rejbak , kugiel

to danie kuchni polskiej rozpowszechnione m. in. na Kurpiach

(przepis babci)

Składniki :

- ok.3 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 5 jajek
- śmietana kwaśna (mały kubek)
- 2-3 łyżki mąki
- przyprawy do smaku : sól, pieprz
- boczek, kielbasa do przesmażenia

Sposób wykonania:

Ziemniaki i cebulę obrać - zetrzeć na tarce o drobnych oczkach . Jak będzie dużo wody z ziemniaków to należy odsączyć. Do startych ziemniaków wbić jajka, dodać mąkę, śmietanę, doprawić solą i dużą ilością pieprzu, a następnie dokładnie wymieszać. $\frac{3}{4}$ masy wylać na blaszkę wysmarowaną tłuszczem i bułką tartą lub wyłożoną papierem do pieczenia. Boczek i kielbasę przesmażyć i wyłożyć na ciasto, na to wylać pozostałą część. Wierzch poleć tłuszczem wytopionym podczas smażenia boczku i kielbasy. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 1,5 godziny . Rejbak powinien być brązowy z wierzchu. Jeszcze lepiej smakuje podsmażony np. na drugi dzień.

Smacznego!!!



Antoni Bałdyga kl. VI a

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki:

2 kg ziemniaków

500 g cebuli - 5 średnich cebul

400 g boczku surowego wędzonego

100 g żółtego sera - 6 plasterków

50 g sera cheddar

150 g śmietanki 30 % - pół szklanki

2 duże jajka

3 łyżki oleju roślinnego do smażenia

przyprawy: po łyżeczce gałki muskatołowej, soli i słodkiej papryki oraz szczypta pieprzu

Przygotowanie:

Umyte ziemniaki zalej w garnku zimną wodą. Wsyp płaską łyżkę soli. Garnek przykryj przykrywką i ustaw wysoką moc palnika. Gdy ziemniaki zaczną się gotować zmniejsz moc palnika i gotuj je nie dłużej niż piętnaście minut licząc od zagotowania wody. Odlej wodę i odłóż ziemniaki do lekkiego przestudzenia.

Jeśli masz "stare" ziemniaki, to obierz je przed gotowaniem w garnku. Na zdjęciu już ugotowane, młode ziemniaki, które czekają na zdjęcie z nich skórki.

Już w trakcie gotowania ziemniaków zacznij szykować boczek i cebulkę. Boczek surowy, wędzony bez skóry pokrój w drobną kostkę. Może to być nawet tłustszy kawałek. Boczek możesz też śmiało zamienić na dobrą kiełbasę

Pokrojony w kostkę boczek umieść na zimnej patelni. Ustaw średnią moc i zacznij go podsmażać. Tłuszcz zacznie się wytapiać, jednak nie będzie go na tyle dużo, by podsmażyć na nim również cebulkę. Wlej zatem jeszcze dodatkowo trzy łyżki oleju roślinnego do smażenia lub też smalcu.

Po kilku minutach podsmażania boczku możesz też dodać na patelnię poszatkowaną drobno cebulkę. Całość podsmażaj cały czas bez przykrywki, na średniej mocy palnika do wytopienia tłuszczu z boczku i zarumienia go. Cebulka powinna się zeszklić i tylko lekko przypiec.

Filip Kubiś kl. VI a

Kotlety a'la gołąbki

50 dkg mięsa mielonego

50 dkg białej kapusty

¼ szkl. mąki ziemniaczanej

2 jajka

bułka tarta

½ szkl. śmietany

1 łyżka mąki

sól, pieprz

Wykonanie:

Kapustę drobno posiekać, posolić i odstawić. Gdy puści sok, odcisnąć, a następnie wymieszać z mięsem, mąką ziemniaczaną i jajami. Uformować kotleciki i obtoczyć w bułce tartej.

Smażyć na gorącym tłuszczu. Pod koniec smażenia wlać sos zrobiony z przecieru pomidorowego mąki i śmietany.

Mateusz Pietruszka kł. VI 6

Naleśniki z parówką

- 2 szklanki mąki
- 3 jaja
- 1,5 szklanki mleka (3,2%)
- 0,5 szklanki wody gazowanej
(najlepiej Żywiec Zdrój – mocny gaz)
- 3-4 łyżki oleju
- sól



Mąkę, jaja, mleko, olej i sól dobrze mieszamy. Odstawiamy na około 0,5 godziny.

Wodę dodajemy przed samym smażeniem i jeszcze raz mieszamy.

Rozgrzewamy mocno patelnię i na pierwsze smażenie nalewamy na patelnię odrobinę oleju. Pozostałe naleśniki można już smażyć bez dodatkowego tłuszczu.

Na tak przygotowane naleśniki (według uznania) nakładamy parówkę, żółty ser, polewamy łagodnym ketchupem i zawijamy.

Naleśniki gotowe... 😊

Życzymy Smacznego!



Mikołaj Szafrński kl. VI b

Zdrowa sałatka

w wykonaniu ucznia klasy VI b Piotрка Geisheimera



Pizza

W roli kucharza Piotrek Geisheimer z kl. VI b





5.



6.



7.



8.

SMACZNEGO !!!

Stroganow z wołowiny

1,5kg wołowiny bez kości
0,5kg boczku (surowego)
1kg pieczarek
5 dużych cebuli
2 papryki
1/2kg pomidorów dojrzałych

Sposób przygotowania:

Wołowinę i boczec pokroić w kostkę i przuć w garnku na smalcu - podlać wodą.

Pieczarki gotować przez 10 minut.

Pokrojoną cebulę i paprykę podsmażyć na tłuszczu.

Na koniec dodać pomidory, posolić i popieprzyć do smaku.

Stroganow z piersi kurczaka

4 duże piersi z kurczaka
1 cebula
30dkg pieczarki
1-2 łyżki keczupu
przyprawy: sól i pieprz

Sposób przygotowania:

Piersi pokrojone w paski i porcjami podsmażyć na oleju.

Cebulę drobno pokroić i podsmażyć.

Pieczarki - lekko podsmażyć.

Wszystko połączyć i dodać wody, 1-2 łyżki keczupu, sól, pieprz.

Dusić ok. 30 minut.

Następnie dodać 1/2 kubka śmietany kwaśniej i z 1 łyżką mąki.

Podać z ryżem lub makaronem.

ŻYCZĘ SMACZNEGO !!!

Tobiasz Ignaczak kl. VII a

Czekoladowe rożki

Składniki:

4 jajka
15 dkg masła roślinnego lub margaryny np. Kasia
15 dkg cukru
15 dkg mąki pszennej
2 łyżki kakao
cukier wanilinowy
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki wody gazowanej.

Wykonanie:

Masło utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym. Dodać żółtka i dalej ucierać. Następnie dodać mąkę połączoną z proszkiem plus kakao i dalej ucierać. Dodać wodę i wymieszać. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, a następnie delikatnie połączyć z masą. Ciasto wylać na wyłożoną papierem do pieczenia blachę, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 20 minut w temperaturze 180 stopni.

Po tym czasie sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest upieczone i pozostawić chwilę w otwartym piekarniku. W tym czasie przygotować lukier. Można do niego dodać olejek migdałowy lub inny wg uznania. Polać ciepłe ciasto lukrem i od razu wykrawać szklanką lub dużym kieliszkiem rożki(kształt półksiężyca). Układać na talerzu i pozostawić do wystygnięcia. Do ciasta można dodać troszkę cynamonu, wtedy rożki przypominają w smaku pierniczki. Smacznego!!!

p. Aneta Markowska



CIASTO MARCHEWKOWE



- 2 szklanki drobno startej marchewki
- 2 szklanki mąki pszennej przesianej przez sitko
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 i ¼ szklanki oleju
- 4 jaja
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki soli
- 1 czubata łyżeczka sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki cynamonu, 1 łyżeczka przyprawy do piernika,
- 1 szklanka posiekanych orzechów, rodzynki (można ale nie trzeba)

1. Jaja, cukier puder, cukier wanilinowy ubijać mikserem przez ok. 3 minuty
2. Stopniowo (porcjami) dodawać olej i mąkę wymieszaną z solą, sodą i proszkiem do pieczenia (ciasto powinno być gęste)
3. Dodać cynamon i przyprawę do piernika
4. Dodać marchew, wymieszać łyżką (ciasto stanie się rzadsze)
5. Na koniec dodać orzechy, krótko namoczone rodzynki.

Błazkę (mała 24x29) wyłożyć papierem do pieczenia, wylać ciasto na blazkę, piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 50 minut.

Ciasto przekroić i przełożyć kremem. Polać polewą.

KREM

1 wersja

Schłodzoną śmietankę 30% połączyć z serkiem mascarpone (prosto z lodówki), można dodać łyżeczkę cukru wanilinowego, ubijać mikserem najpierw na małych obrotach, żeby nie było grudek, później zwiększyć obroty.

2 wersja

2 łyżki masła utrzeć z 2 łyżkami cukru pudru, dodać cały serek śmietankowy Almette, ucierać do uzyskania jednolitej konsystencji.

p. Wioletta Godlewska

PIERŚ KURCZAKA Z POREM

1. Filety z piersi kurczaka (2 podwójne) pokroić w paski lub kawałki, przyprawić solą, pieprzem, przyprawami do kurczaka (można lekko podsmażyć, aby się kawałki nie sklejały)
2. Por pokroić w talarki (uprzednio umyć z piasku)
3. W naczyniu żaroodpornym, lub innym do pieczenia, ułożyć warstwami: filet, por, sos tatarski
Winiary (mały słoiczek), starty na tarce ser żółty
Zapiekać w nagrzanym do 200°C piekarniku przez około 30 – 40 minut.

p. Wioletta Godlewska



ZUPA KREM BROKUŁOWA

1. Ugotować wywar z jarzyn lub delikatnego rosółu z drobiu.
2. Na gorący wywar wrzucamy drobno pokrojone ziemniaki (3-4 nieduże) oraz podzielony na różyczki, wypłukany brokuł (2 nieduże). Całość gotujemy, aż składniki będą miękkie (ok.15 minut)
3. Zdejmujemy z ognia, całość blendujemy.
4. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, dodajemy jogurt grecki rozrobiony z niewielką ilością zupy (można spienioną śmietaną) – ilość jogurtu czy śmietany wedle uznania, w zależności od ilości zupy.
5. Zupę na talerzu posypujemy startym żółtym serem (można), podajemy ze zrumienionymi grzankami.

p. Wioletta Godlewska



Rolada szpinakowa

Składniki:

1 opakowanie mrożonego szpinaku

2 ząbki czosnku

½ tyżeczki gatki muszkatołowej

½ tyżeczki soli

½ tyżeczki pieprzu

2 tyżki mąki

3 jajka

20 dkg tososia wędzonego

1 opakowanie serka Ricotta

Koperek

Wykonanie:

Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli. Szpinak usmażyć na suchej patelni, odparować, zmiksować z czosnkiem, żółtkami, solą, pieprzem i gatką muszkatołową. Dodać pianę z białek i mąkę – delikatnie wymieszać. Tak przygotowane ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 15min w temperaturze 180 stopni w funkcji termoobieg.

Po upieczeniu z ciepłego biszkoptu usunąć papier i ostudzić. Po wystygnięciu posmarować biszkopt serkiem, nałożyć kawałki tososia i koperek. Zrolować i zawinąć w folię spożywczą, schłodzić.

p. Monika Królikowska

Salatka z selera

Składniki:

2 stoiczki selera ciętego

1 puszka kukurydzy

5 plasterków ananasa z puszki

150 g szynki w plasterkach

2 -3 łyżki majonezu

pieprz i sól

Wykonanie:

Seler oraz kukurydzę wykładamy na sitko, by dobrze odsączyć z zalewy. Ananasa kroimy na małe kawałeczki, a plastry szynki w kostkę. Wszystkie składniki mieszamy z majonezem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

p. Monika Królikowska

Salatka z selera

Składniki:

2 stoiczki selera ciętego

1 puszka kukurydzy

5 plasterków ananasa z puszki

150 g szynki w plasterkach

2 -3 łyżki majonezu

pieprz i sól

Wykonanie:

Seler oraz kukurydzę wykładamy na sitko, by dobrze odsączyć z zalewy. Ananasa kroimy na małe kawałeczki, a plastry szynki w kostkę. Wszystkie składniki mieszamy z majonezem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.



p. Monika Królikowska

Zupa z fasoli

Czas przygotowania: do 30 minut

Składniki na 5 - 6 porcji:

2 cebule
2 ząbki czosnku
1 papryka
1 marchewka
1 puszka pomidorów krojonych
2 puszki białej fasoli
2 puszki czerwonej fasoli
3 szklanki bulionu
2 łyżeczki papryki wędzonej
1/4 łyżeczki ostrej papryki
1/2 łyżeczki mielonej kolendry
1/4 łyżeczki oregano
szczypta cynamonu
sól
olej
garść pokrojonej natki pietruszki



Przygotowanie:

Cebule obrać, przekroić na pół i opalić na kuchence, tak jak do rosółu. Następnie odłożyć na bok do przestudzenia.

W międzyczasie czosnek oraz paprykę posiekać, marchewkę obrać i pokroić w plasterki, a fasolę odcedzić. Przestudzone cebule drobno posiekać. Na dnie dużego garnka rozgrzać olej, dodać cebule i smażyć przez 3 – 4 minuty.

Do podsmażonej cebuli dodać czosnek, marchewkę oraz paprykę, smażyć kolejne 30 sekund, po czym dodać wszystkie przyprawy i smażyć kolejne 30 sekund dokładnie mieszając. Dodać pomidory i dusić przez 2 – 3 minuty.

Dodać fasolę, bulion oraz szczyptę soli, przykryć i gotować przez 10 – 15 minut. Na koniec do pojemnika blendera odlać 3 chochelki zupy i wszystko zmiksować na gładki krem. Wlać z powrotem do garnka, doprawić do smaku solą.

Zupę podawać gorącą ze świeżą natką pietruszki na wierzchu.

Porady:

Opalenie cebul jest dość ważne, bo nadaje charakterystycznego, grillowego aromatu. Jeśli nie macie kuchenki gazowej cebulę możecie przypalić w gorącym piekarniku lub na dnie suchej patelni.

Rodzaj fasoli nie ma wielkiego znaczenia – śmiało możecie użyć tylko czerwonej, tylko białej, albo innej ulubionej fasoli.

Na zdjęciu wersja dla mięsożerców, wtedy czas gotowania wydłużamy o godzinę.

Smacznego!

p. Iwona Felczyńska

Zapiekanka naleśnikowa

1. Przygotowanie naleśników

2 jajka

szklanka mleka (250 ml)

4 kopiane łyżki mąki

szczypta soli

2. Przygotowanie farszu

Cebula, mrożonka - warzywa na patelnię, olej.

Na patelni podsmażyć cebulkę, a następnie doprawić solą, pieprzem.

3. Przygotowanie zapiekanki

Do naczynia żaroodpornego (najlepiej okrągłego) przekładam naleśniki na zmianę z farszem.

Warstwę wierzchnią posypuję startym serem żółtym i wkładam do nagrzanego piekarnika 180-200 stopni C na 10 minut.

Smacznego!

p. Beata Olearska

Pyszne i ekspresowe mini pączki

2 opakowania serka homogenizowanego waniliowego po 140 g
2 jajka
2 szkl. mąki pszennej
1/2 szkl. cukru
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
olej do smażenia
cukier puder do pospania

Przygotowanie:

1. Wlać olej do garnka i rozgrzać.

2. Wszystkie składniki zmiksować razem w naczyniu.

Ciasto będzie kleiste, ale nie trzeba dosypywać mąki, aby pączki nie straciły na swojej puszystości.

3. Przygotować należy dwie łyżeczki: jedną nabieram porcję ciasta, a drugą zsuwam ciasto do nagrzanego oleju.

Aby ciasto nie przywierało do łyżeczek, wcześniej należy zamoczyć je w rozgrzanym oleju.

Ułatwi to zsuwanie ciasta z łyżeczki. Pączki rosną w trakcie smażenia i powinny obracać się same. Smażyć na złoty kolor.

Odsączyć na ręczniku papierowym. Posypać cukrem pudrem i gotowe :)

SMACZNEGO☺ p. Beata Olearska

Szarlotka Janeczki

Składniki:

- 1 ½ szkl. mąki pszennej
- 1 ½ szkl. mąki krupczatki
- 1 ½ szkl. cukru pudru
- 1 margaryna Kaśka
- 4 łyżki śmietany
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 żółtek
- 2 kg kwaśnych jabłek

Wykonanie:

Jabłka obrać ze skórki, drobno pokroić, przesmażyć z cukrem według gustu. Można dodać 2 łyżki butki tartej.

Pozostałe składniki zagnieść, wyrobić ciasto, uformować, podzielić na dwie części.

Jedną część rozwałkować, tak jak wielkość formy, przetożyć na wcześniej przygotowaną blachę i podpiec na złoty kolor (170-180 stopni C). Na gorące ciasto wyłożyć przesmażone jabłka (można posypać cynamonem) i przykryć drugim rozwałkowanym ciastem.

Wierzch posmarować roztrzepanym białkiem, posypać cukrem (gruba rafinada) lub położyć kawatki twardego masła.

Piec w piekarniku ok. 40 min na złoty kolor.

Polecam 😊

p. Ewa Pecyna

Serdecznie dziękuję wszystkim uczestnikom projektu za udostępnienie rodzinnych lub własnych przepisów kulinarnych.

Z pozdrowieniami ,życząc smacznego ☺

Ewa Pecyna



Biblioteka Szkoły Podstawowej Nr 2 im. Białych Górników
w Kłodawie

Kłodawa, maj -czerwiec 2020

