

Kuchcik kulinarny

klasy I - III



Szkoła Podstawowa nr 51

im. Jana Pawła II

w Lublinie

Spis przepisów

ANTRYKOT Z RUKOLĄ	4
BABKA CYTRYNOWA.....	5
BEZA PAVLOVA	6
BLOK CZEKOLADOWY	7
BLOK CZEKOLADOWY	8
CZEKOLADOWE CIASTECZKA PUCHATKA.....	9
DESER	10
GOFRY	10
GRZANKA Z JAJKIEM KUBUSIA PUCHATKA	12
JEŻYKI SOWY PRZEMĄDRZAŁEJ.....	13
KOZY.....	14
KLOPSIKI DROBIOWE.....	15
KULKI ŚNIEGU	16
LODY W RÓŻNYCH SMAKACH.....	17
MAGICZNE MYSZKI.....	18
MOJE ULUBIONE CIASTO.....	19
NALEŚNIKI	20
MUFFINKI MARCHEWKOWE.....	21
MUFFINKI Z CZEKOLADĄ	22
NAJLENIWSZE CIASTECZKA ŚWIATA	23

PAN CAKES	24
PŁATKI ŚNIEGU	25
PRZEPIS NA SMACZNĄ BABKĘ ŁACIATKĘ	26
ROGALIKI Z MARMOLADĄ	27
RACUCHY Z JABŁKAMI	28
SAŁATKA BURACZANA	29
SAŁATKA OWOCOWA	30
SZARLOTKA.....	31
SZYNKA W SOSIE Z RYŻEM I SAŁATKĄ.....	32
TIRAMISU (BEZ JAJEK)	33
WIEWIÓLIKI	34

ANTRYKOT Z RUKOŁĄ

Składniki: porcja na dwie osoby

- 300 gram antrykotu cielęcego lub wołowego (można zastąpić polędwiczka wołową)
- Sól
- Olej z oliwek

Sałata:

- Rucola 100 gram
- Miks sałat
- Cytryna
- Olej z oliwek
- Ocet balsamiczny
- Sól



Przygotowanie:

Sałata

Rukolę i sałatę myjemy, osuszamy. Do gotowej sałaty dodajemy sól, wyciskamy, ćwiartkę cytryny, łyżeczkę octu balsamicznego i dwie łyżki oliwy z oliwek, mieszamy i gotowe.

Mięso

Mięso kroimy na naprawdę cieniutkie plasterki (2mm). Żeby kroić się łatwiej, przed krojeniem wkładamy go na 15 minut do zamrażarki. Na rozgrzaną patelnię dajemy łyżkę oliwy z oliwek, układamy plastry mięsa i smażymy maksymalnie 2 minuty, im dłużej smażymy tym twardsze mięso. Mięso smażymy partiami, nie może być za dużo na patelni, bo puszcza wodę i jest twarde. Gotowe mięso układamy na talerz solimy, polewamy oliwą z oliwek i kropimy cytryną.

SMACZNEGO!!!



TYMOTEUSZ, KL. 1G

BABKA CYTRYNOWA

Składniki:

4 duże jaja
450 g mąki pszennej
300 g cukru
300 ml gęstego jogurtu naturalnego
200 ml oleju
2 łyżeczki proszku do pieczenia
skórka starta z jednej dużej cytryny
dwie łyżki doku z cytryny

Jaja z cukrem ubijać mikserem na najwyższych obrotach przez 10 minut (czas ubijania jest bardzo ważny). Zmniejszyć obroty miksera, dodać jogurt, następnie olej, a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto przełożyć do wysmarowanej wcześniej masłem i obsypanej bułką tartą formy do babek z kominkiem. Formę wypełniamy do $\frac{3}{4}$ wysokości, ponieważ babka podczas pieczenia powiększy swoją objętość.

Piec ok 50 minut w temperaturze 180 stopni C. Gotową babkę można polać rozpuszczoną czekoladą (Ignas lubi białą czekoladę, ale raczej unikamy polewy i zjadamy samą babkę).



Smacznego!

IGNAŚ, KL. 1F

BEZA PAVLOVA

Beza:

4 białka

250g cukru

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka octu winnego

Krem mascarpone

125g serka mascarpone

1 łyżka cukru waniliowego

125ml śmietanki kremówki



Beza:

Białka ubijamy z cukrem na sztywną, gęstą, błyszczącą pianę. Na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i ocet i ubić jeszcze przez minutę. Pianę wyłożyć na narysowany okrąg na papierze. Delikatnie rozsmarować i podnieść szpatułką boki. Wstawić do piekarnika i piec przez 30 min. w temperaturze 120 stopni C. Następnie zmniejszyć temperaturę do 100 stopni i piec przez minimum 3 godziny.

Krem:

Do miski miksera włożyć ser, cukier waniliowy i śmietankę. Ubijać aż krem będzie sztywny. Krem wyłożyć na wystudzoną bezę. Wierzch udekorować owocami.

Smacznego !!!!!

DAMIAN, KL. 1F

BLOK CZEKOLADOWY

Składniki:

- 400 g pełnego mleka w proszku
- 200 g bakali (wg uznania np. rodzynki, żurawina, orzechy, suszone morele itp.)
- 80 g herbatników
- ½ szklanki mleka
- 3 łyżki kakao
- 250 g masła
- 1 szklanka cukru

Sposób wykonania:

1. Rozpuść masło w rondelku.
2. Dodaj cukier, kakao i mleko.
3. Dokładnie wymieszaj, tak by nie było żadnych grudek (ważne by masy nie zagotować).
4. Odstaw masę do przestudzenia.
5. Do dużej miski wrzuć pokruszone herbatniki (im drobniej pokruszone tym lepiej), dodaj bakalie i wsyp mleko w proszku.
6. Dodaj przestudzoną masę.
7. Wymieszaj wszystko (przyda się silna ręka bo masa szybko tężeje) do uzyskania masy w jednolitym kolorze.
8. Keksówkę wyłóż folią (może być inny pojemnik, folia pozwoli wyjąć blok z foremki).
9. Przetóż masę do keksówki, dociśnij i wyrównaj masę.
10. Włóż wszystko do lodówki na kilka godzin tak by dobrze się schłodziło i ostatecznie stężało.

Smacznego!!!!



Uwagi:

- mleko koniecznie musi być pełne
- bakalii i herbatników można dodać według uznania, im więcej tym smaczniej
- cukru można dodać mniej, blok jest raczej słodki

DOROTA, KL. 1F

BLOK CZEKOLADOWY

Składniki:

kostka margaryny
garść rodzynek
400 g herbatników
opakowanie mleka w proszku
5 łyżek kakao
1 niepełna szklanka cukru (może być trzcinowy)
pół szklanki wody

1. Połowę herbatników kruszymy i mielimy na proszek przy pomocy blendera. Drugą połowę łamiemy tak, by uzyskać niewielkie kawałeczki.
2. W międzyczasie umieszczamy rodzyнки w niewielkiej miseczce i zalewamy gorącą wodą (nie wrzątkiem), odstawiamy na pół godziny.
3. Pokruszone ciastka i herbatnikowy proszek umieszczamy w głębokiej misce, dodajemy, kakao, wymoczone (i odcedzone) rodzyнки oraz mleko w proszku, bardzo dokładnie mieszamy całość.
4. W rondelku umieszczamy margarynę, dosypujemy cukier i zalewamy połową szklanki wody. Zagotowujemy, mieszamy, nie doprowadzając do wrzenia. Zdejmujemy garnek z ognia i przelewamy jego zawartość do miski z suchymi składnikami, wszystko raz jeszcze bardzo dokładnie mieszamy.
5. Masę przekładamy do podłużnej foremki wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównujemy wierzch, pozostawiamy do ostygnięcia. Wystudzoną masę chłodzimy w lodówce kilka godzin (a najlepiej całą noc), po czym ostrożnie wyjmujemy ją z formy i kroimy na kawałeczki przy pomocy ostrego noża. Wierzch można udekorować za pomocą czekolady startej na tarce lub polewą z białej czekolady.

JOANNA, KL. 2A

CZEKOLADOWE CIASTECZKA PUCHATKA

Przygotowanie: 15 minut

Gotowanie: 10 minut

Trzeba poczekać kilka godzin aż zastygnie

CO JEST POTRZEBNE:

150 g czekolady mlecznej

100 g masła

2 łyżeczki miodu

150 g herbatników

8 kandyzowanych czereśni lub inne czerwone owoce

2 miski, 2 garnki, foremka do pieczenia ciasta, papier po maśle, drewniana łyżka, nóż

CO TRZEBA ZROBIĆ:

1. Nasmaruj masłem foremkę (najlepiej papierkiem po maśle). Pokrusz i włóż herbatniki do foremki.
2. Połam czekoladę na kawałki i włóż ją do drugiej miski. Miskę postaw na garnku z gorącą wodą. Poczekaj, aż czekolada się rozpuści.
3. W drugim garnku rozgrzej masło z miodem, aż się zupełnie roztopią.
4. Dodaj herbatniki i roztopioną czekoladę. Wymieszaj wszystko razem.
5. Teraz przelej wszystko do foremki. Wyrównaj nożem.
6. Poukładaj na wierzchu czereśnie, lekko wpychając je w masę.
7. Teraz odstaw ciasto na kilka godzin, aby zastygło. Potem ostrożnie wyjmij z formy i pokrój na 8 kawałków.

SMACZNEGO 😊

BARTOSZ, KL. IF

DESER

SKŁADNIKI:

- 2-3 surowe marchewki
- 2 brzoskwinie lub nektarynki
- Granat
- łyżka cukru trzcinowego
- łyżka miodu



Przygotowanie

Marchew ścieramy na tarce na drobnych oczkach, nektarynki kroimy w kostkę z granata wyjmujemy ziarenka. Wszystko mieszamy w misce dodajemy cukier trzcinowy i miód mieszamy i gotowe.

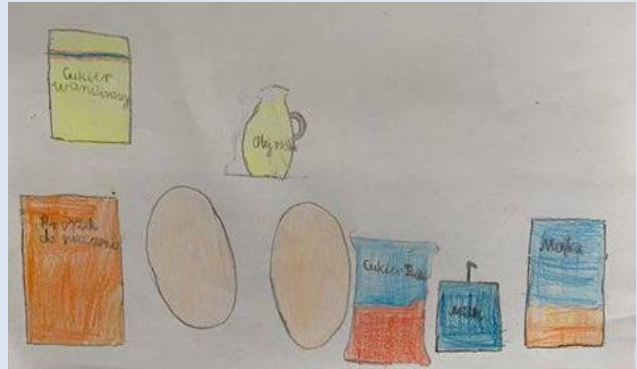
SMACZNEGO:)

TYMOTEUSZ, KL. 1G



Składniki:

- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 łyżeczki cukru pudru lub kryształ
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 2 jaja
- 1/2 szklanki oleju roślinnego (np. słonecznikowego) lub roztopionego masła
- 1 i 1/3 szklanki mleka



Przygotowanie:

- Mąkę wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia, sól, cukier, cukier wanilinowy. Wszystko wymieszać a następnie dodać jajka, olej roślinny oraz mleko. Zmiksować mikserem na gładką masę, tylko do połączenia się składników.
- Rozgrzać gofrownicę. Gofry piec przez około 3 - 3,5 minuty lub przez czas podany w instrukcji gofrownicy.
- Posypać cukrem pudrem lub podawać z ulubionymi dodatkami np. marmoladą, dżemem, owocami i bitą śmietaną.

Smacznego 😊



CEZARY, KL. 2G

GRZANKA Z JAJKIEM KUBUSIA PUCHATKA

Przygotowanie: 5 minut

Smażenie: 5 minut

CO JEST POTRZEBNE:

2 jajka

½ filiżanki mleka

4 kromki chleba do grzanek lub bułki

50 g masła

Miód

Spora miska, trzepaczka do jajek, duża patelnia, łypatka



CO TRZEBA ZROBIĆ:

1. Wbij jajka do miski. Dodaj mleko i dobrze wymieszaj trzepaczką.
2. Zanurz w tym chleb. Każdą kromkę osobno. Powinny dobrze nasiąknąć jajkami roztrzepanymi z mlekiem.
3. Masło rozpuść na patelni postawionej na niewielkim gazie. Poruszaj patelnię tak, aby roztopione masło oblało całe dno. Ułóż nasączone kromki na patelni.
4. Smaż tak długo, aż chleb zrobi się brązowy od spodu. Ostrożnie przewróć go łypatką na drugą stronę i podsmaż tak samo jak pierwszą.
5. Ostrożnie zdejmij grzanki z patelni łypatką, ułóż je na talerzu i polej miodem. Jedz ciepłe.

INNA WERSJA (dla rodziców☺)

Grzanki można sporządzić również sporządzić w innej wersji: po usmażeniu grzanki z jednej strony i obróceniu jej na drugą stronę, można na niej położyć plastry sera mozzarella, po zdjęciu grzanki na talerz można na niej ułożyć pomidora, listki bazylii i połączyć sosem balsamicznym.

SMACZNEGO☺



BARTOSZ, KL. IF

JEŻYKI SOWY PRZEMĄDRZAŁEJ

Przygotowanie: 20 minut

Gotowanie: kilka minut

Jeżyki muszą postać kilka minut, aby wystygły.

CO JEST POTRZEBNE:

50 g margaryny

50 g cukru pudru

75 g płatków kukurydzianych

2 łyżki lejącego się miodu

2 łyżki kakao

8 kandyzowanych czereśni lub inne czerwone owoce

Garnek, drewniana łyżka, półmisek, 16 foremek do muffinek, 2 łyżeczki do herbaty

CO TRZEBA ZROBIĆ:

1. Do garnka włóż cukier puder, margarynę, kakao i miód.
2. Trzymaj na małym ogniu, cały czas mieszając, aż wszystkie składniki wymieszają się ze sobą.
3. Zgaś gaz, wsyp płatki kukurydziane i dobrze wymieszaj.
4. Papierki do ciastek ułóż na półmisku. Garnek postaw obok na ognioodpornej podstawce.
5. Łyżeczką do herbaty nakładaj jeżyki do papierków. Drugą łyżeczką możesz sobie pomóc zdejmować je z łyżeczki.

SMACZNEGO 😊

BARTOSZ, KL. IF

KOZY

- 1 szklanka mąki
- +1 łyżeczka sody spożywczej
- + szczypta soli = bum! do miski . Wymieszać .
- 1 całe ,umyte jajko + ½ szklanki jogurtu naturalnego = bum! do wymieszanej mąki.

Teraz całość wymieszać do porządnego połączenia składników. Wyrobić ciasto rękami. Wyłożyć na stolnicę . Rozwałkować , niezbyt cienko. Szklanką wycinać placuszki. Smażyć na suchej patelni (bez tłuszczu !), po 2 minuty z każdej strony. Najlepsze ciepłe z masłem 😊

MAKSYMILIAN, KL. 2D

KLOPSIKI DROBIOWE

Klopsiki drobiowe

Składniki:

- 50 dag mielonego mięsa z kurczaka,
- 3 cebule dymki,
- 1 jajko,
- garść posiekanej świeżej kolendry,
- $\frac{3}{4}$ szklanki mąki kukurydzianej,
- $\frac{1}{2}$ szklanki oleju.

Sposób przygotowania:

Mięso wymieszać z kolendrą, jajkiem, dymkami i przyprawą. Nie solić. Z masy uformować klopsiki, następnie obtoczyć je w mące kukurydzianej i usmażyć na oleju na złoty kolor.



KULKI ŚNIEGU **(Kulki Raffaello)**

Kuleczki wykonały samodzielnie moje dzieci. Są proste do wykonania i niesamowicie smaczne.



Składniki (45 kulek):

- ❖ 140 ml wody
- ❖ 220 g białego cukru
- ❖ 230 g mleka w proszku
- ❖ 130 g masła
- ❖ 80 g wiórek (+ kilka łyżek do obtoczenia kulek)
- ❖ 45 sztuk migdałów (ok. 60 g)

Sposób przygotowania:

1. Wlej do rondla wodę, dodaj cukier i podgrzej do momentu aż się rozpuści.
2. Dodaj mleko w proszku, masło posiekane w kostkę i wiórki kokosowe. Wymieszaj, aż masa będzie jednolita. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia, a następnie schładzaj kilka godzin w lodówce, a najlepiej zostaw na całą noc.
3. Migdały zalej wrzątkiem i odstaw na 10 minut. Po tym czasie można bez problemu ściągnąć z nich skórkę.
4. Przy pomocy łyżeczki nabieraj małe porcje masy. W dłoniach formuj masę w kształt kulki wpychając do środka migdał. Kulkę obtocz w wiórkach kokosowych.
5. Kulki śniegu po przygotowaniu schładzaj w lodówce.

SMACZNEGO!!!

ALEKSANDRA, KL. 2D

LODY W RÓŻNYCH SMAKACH

- 2 dojrzałe banany
- + 2 solidne łyżki masła orzechowego = bum! do miski miksera.

Miksować 2-3 minuty, do porządnego ubicia masy. Przełożyć do foremek i zamrozić. Zamiast bananów – można użyć ananasa z puszki. Reszta podobnie i mamy lody ananasowe. Dla babci – do bananów i masła orzechowego dorzucić solidną łyżkę kawy instant – i bum ! – lody kawowe ☺

MAKSYMILIAN, KL. 2D

MAGICZNE MYSZKI

Magiczne myszki

Składniki:

- 4 jajka
- 1 pomidor
- 1 ogórek
- 2 rzodkiewki
- 3 liście sałaty
- szczypiorek
- 5 plasterków sera żółtego
- 24 ziarenka pieprzu



Wykonanie

Jajka ugotować na twardo, obrać i przekroić na pół. Na talerzu ułożyć sałatę, na środku położyć ser żółty zwiniony w rulony, dookoła sera ułożyć półki jajek żółtkiem do dołu. Rzodkiewkę pokroić w plasterki i zrobić z nich uszy myszek, ze szczypiorka ogonki, z pieprzu oczy i noski. Pomidor i ogórek pokroić w plasterki i udekorować brzegi talerza.

Smacznego!!!

MOJE ULUBIONE CIASTO

Składniki:

paczka kleiku ryżowego
1 kostka masła
3 jajka
2 łyżki wiórków kokosowych
1 szklanka cukru
cukier waniliowy
1 łyżeczka proszku do pieczenia
dżem lub konfitura

Z podanych składników zagnieść ciasto.

Z ciasta uformować kulki wielkości orzecha włoskiego.

Na blasze układamy w dużych odstępach.

W każdym ciastku robimy dziurę w której po upieczeniu wkładamy dżem.

ALEKSANDRA, KL. 1A

NALEŚNIKI

1. Przygotować dużą miskę
 2. 0,5 litra mleka.
 3. Mąka pszenna zwykła i pernoxiarnista.
 4. Wszystkie składniki zmiksować na gładką masę. Na patelni rozgrzać olej i smażyc naleśniki. Następnie posmarować powidłami śliwkowymi (najlepiej od babci)
- Smacznego!

ANTONINA, KL. 2C

MUFFINKI MARCHEWKOWE

Muffinki marchewkowe

Składniki:

- 2 szklanki startej marchewki (na tarce o dużych oczkach)
- 1,5 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki przyprawy do piearnika
- 1 szkl. oleju
- 3 jajka
- 1/4 szkl. cukru

Sposób przygotowania:

Do miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, sodą, solą i przyprawą i wymieszać. Następnie zmiksować olej, jajka, cukier i tartą marchewkę. Do masy dodać suche składniki i wymieszać. Ciasto przełożyć do papilotek. Piec ok. 25 minut w temperaturze 180°C.



MUFFINKI Z CZEKOLADĄ

Muffinki z czekoladą

Składniki (na 12 muffinek):

- 300g maki pszennej
- 100g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 jajka
- 150 ml gazowanej wody
- 100 ml oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100g posiekanej mlecznej czekolady

Sposób przygotowania:

1. W pierwszej misce trzeba wymieszać makę, cukier waniliowy, cukier i proszek do pieczenia.
2. W drugiej misce wymieszać trzepaczką gazowaną wodę, jajka i olej.
3. Następnie wymieszać trzepaczką składniki z obu misek. Mieszać do momentu połączenia się składników. Na końcu włożyć delikatnie kawałki czekolady.
4. Formy na muffinki wyłożyć papilotkami. Ciasto należyć do papilotek.
5. Muffinki piec w piekarniku ok. 30 minut w temperaturze 180°C.
6. Po upieczeniu można je posypać cukrem pudrem lub polać białą czekoladą.



NIKOLA, KL. 2G

NAJLENIWSZE CIASTECZKA ŚWIATA

- 280g (mały słoik) masła orzechowego
- +1 całe jajko
- +1/3 szklanki cukru = bum! do miski .

Wymieszać bardzo porządnie . Ma powstać plastyczna masa . Teraz małe kawałki ciasta formować w kuleczki . Układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce . Można zrobić wzorek widelcem. A teraz bum! = do piekarnika , na 12 minut w temperaturze 180 C . Pychota 😊

MAKSYMILIAN, KL. 2D

PAN CAKES

1,5 szklanka mąki pszennej

3 jajka

1 szklanka mleka

2 łyżeczki proszku do pieczenia

3 łyżki cukru

50 g stopionego masła

1 szczypta soli

ulubione dodatki*



JAKUB, KL. 2C

PŁATKI ŚNIEGU

Płatki śniegu to małe, okrągłe ciasteczka, które wprost rozplývają się w ustach. Delikatne, kruche, piaskowe, bardzo smakują z herbatką.



Składniki (45 porcje):

- ❖ 250 g miękkiego masła
- ❖ 100g cukru pudru
- ❖ 100g mąki pszennej
- ❖ 250g mąki ziemniaczanej
- ❖ szczypta soli
- ❖ 1 łyżeczka cukru waniliowego
- ❖ łyżeczka startej skórki z cytryny
- ❖ cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

1. Masło, cukier puder i waniliowy, obie mąki, szczyptę soli i startą skórkę cytrynową szybko zagnieść na kruche ciasto. Uformować wałeczki o średnicy około 3 cm, zawinąć w pergamin i wstawić do lodówki na dobrą godzinę.
2. Po tym czasie piekarnik nagrzać do 160 stopni. Foremkę wyłożyć papierem do pieczenia. Z wałeczka odcinać małe plasterki i formować kulki wielkości orzecha laskowego i układać na blaszce z około 2 cm odstępem. Widelec lekko zanurzyć w mące, otrzepać i odciskać na każdym ciasteczku wzorek, lekko je przy tym spłaszczając. Piec w nagrzanym piekarniku 10- 15 minut. Po wystygnięciu ciasteczka obficie posypujemy cukrem pudrem. Smacznego!

Porady

Po upieczeniu ciasteczka powinny pozostać jasnego koloru.

SMACZNEGO!!!

ALEKSANDRA, KL. 2D

Przepis na smaczną BABKĘ ŁACIATKĘ

Składniki:

CIASTO

- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka wody
- 2 ½ szklanki maki pszennej
- 1 ½ szklanki cukru kryształ
- 5 jaj
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2-3 łyżki kakao

Sposób przygotowania:

Jajka ubić z cukrem, a następnie dodać mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia, wymieszać, a na końcu połączyć z olejem i wodą, cały czas ucierając mikserem. Ciasto podzielić na dwie równe części, do jednej z nich dodać kakao i wymieszać, a następnie przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą formy babkowej, najpierw białą część ciasta, a potem ciemną. Piec w temperaturze 180°C około 60 minut. Po upieczeniu ciasto przestudzić i oprószyć cukrem pudrem lub połąć polewą czekoladową.

SMACZNEGO



HELENKA, KL. 3G

ROGALIKI Z MARMOLADĄ

Składniki:

0,5 kg mąki
1 jajko, 1 żółtko
1 łyżka cukru
5 dag drożdży
½ szklanki śmietany
¾ kostki masła
szczypta soli

Wykonanie:

Mąkę wsypać na stolnicę, zrobić dołek, wlać śmietanę, skruszyć drożdże i wsypać cukier, lekko zamieszać i odstawić na 10 min. Potem dodać jajka, masło i sól. Zagniatamy ciasto jak na pierogi i zostawiamy 1 godz. do wyrośnięcia. Następnie wałkujemy okrągłe placki jak na pizzę i kroimy nożem na ósemki. Tak wycięte trójkąty smarujemy marmoladą i zawijamy w rogalik. Pieczemy w piekarniku o temperaturze 170 st. na złoty kolor. Jak wystygną obsypujemy cukrem pudrem i gotowe!

SMACZNEGO!!!



WIKTOR, KL. 3G

RACUCHY Z JABŁKAMI

Racuchy z jabłkami



Składniki:

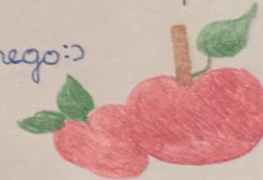
- 2 szklanki zsiadłego mleka lub kefiru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka sody
- 2 lub 3 szklanki mąki
- 1 łyżka cukru
- szczypta soli
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania



Sposób przyrządzenia

Zsiadłe mleko zmiksować z jajkiem oraz sodą, po czym dołączyć resztę składników i miksować do uzyskania jednolitej masy. Jabłka umyć, obrać i pokroić w plasterki. Jabłka dodać do ciasta. Na rozgrzany olej wykladać jabłka namoczone w cieście. Smażyć do zrumienienia po obu stronach. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Smacznego! :-)



Maja

SAŁATKA BURACZANA



Składniki:

5 dużych jaj
puszka kukurydzy
6 ugotowanych buraków
4 duże ogórki kiszone
2 jabłka (np. szara reneta)
garść pestek słonecznika
4 łyżki majonezu i pół kubeczka jogurtu naturalnego (ilość można zwiększyć lub zmniejszyć, ważne żeby sałatka nie była sucha)
do smaku sól i pieprz wedle uznania

Jaja, buraki, ogórki i jabłka kroimy w drobną kostkę, następnie mieszamy ze sobą wszystkie składniki, dodajemy wymieszany wcześniej i doprawiony solą i pieprzem majonez z jogurtem. Posypujemy pestkami słonecznika.

Sałatkę można ozdobić świeżymi liśćmi bazylii, orzechami i suszoną żurawiną.

Smacznego!

IGNAŚ, KL. 1F

SAŁATKA OWOCOWA

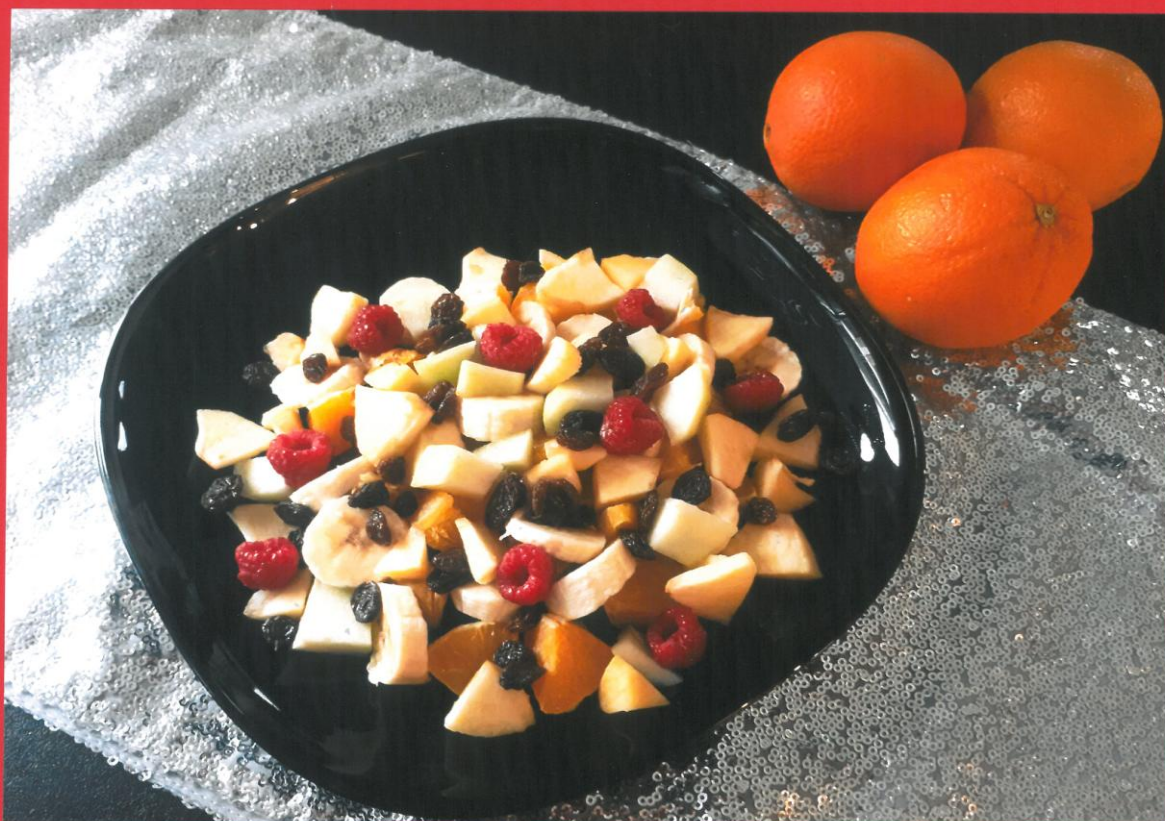
Salatka owocowa

Czas przygotowania: 10 minut.

Składniki: banan, pomarańcza, gruszka, maliny, rodzynki.

wykonanie: Owoce umyc, obrać ze skorki, pokroic w kostkę i ułożyć na talerzu. Posypać rodzynkami i malinami.

Smacznego życzy Szymon 😊



SZYMON, KL. 1E

SZARLOTKA

Składniki:

2,5 szklanki mąki

2 łyżki cukru

5 żółtek

Margaryna Kasia

2 łyżki proszku do pieczenia

Zagnieść ciasto, połowę włożyć do zamrażarki , połowę ułożyć na blachę

1 kg jabłek – najlepiej reneta

Szczypta cynamonu

Jabłka pokroić na plasterki, wymieszać z cynamonem.

Ubić pianę z białek z szklanką cukru i 1 łyżką mąki ziemniaczanej.

Na ciasto wyłożyć jabłka, ubitą pianę z białek. Na wierzch zetrzeć na tarce schłodzone ciasto.

Piec 50 min w temperaturze 180 °C

Smacznego !!!



MATEUSZ, KL. 2C

SZYNKA W SOSIE Z RYŻEM I SAŁATKĄ

Szynka w sosie z ryżem i sałatką

Czas przygotowania: 1,5 godz.

Składniki: szynka wieprzowa, ryż, cebula, sałata lodowa, rukola, oliwki, ogórek, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, oliwa z oliwek.

Wykonanie: Szynkę kroimy w kostkę, solimy, pieprzymy, przekładamy do garnka, przykrywamy pokrojoną w tęczkę cebulą. Dolewamy ok.1/2 litra gorącej wody. Wrzucamy liść laurowy i ziele angielskie. Dusimy na małym ogniu przez jedną godzinę. Doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.

W międzyczasie gotujemy ryż oraz przygotowujemy sałatkę.

Sałatka: Sałatę lodową, rukolę, ogórka umyć. Pokroić, wyłożyć na talerz. Dodać zielone oraz czarne oliwki. Polać oliwą z oliwek.

Smacznego życzy Szymon 😊



SZYMON, KL. 1E

TIRAMISU (BEZ JAJEK)

Składniki:

2 opakowania podłużnych biszkoptów

2 serki mascarpone

2 śmietany 30% (po 330ml)

1/2 szklanki cukru pudru

kakao

kawa i spirytus do polania biszkoptów

Wykonanie:

Ubijamy śmietanę, dodajemy cukier i serki. Wszystko dokładnie łączymy. Biszkopty nasączamy kawą ze spirytusem i układamy w płaskim naczyniu. Na to nakładamy masę serowo-śmietanową, następnie kolejną warstwę biszkoptów i znowu masę. Wszystko posypujemy kakao.

Smacznego!



GABRYŚIA, KL. 1F

WIEWIÓLIKI

czyli rogaliki z domową butelką

Składniki:

KREM:

- 250 g orzechów laskowych (bez łupin)
- ½ szklanki syropu z agawy lub miodu
- 5 czubatych łyżek prawdziwego kakao
- 150 ml mleka (roślinnego lub krowiego)

CIASTO (na 32 szt. rogalików):

- 0,5 kg mąki
- ¾ szkl. mleka
- pół kostki miękkiego masła
- 1 jajko
- 50g drożdży świeżych
- 3 łyżki cukru
- szczypta soli



KREM: Orzechy wysypać na blachę do pieczenia i piec w rozgrzanym do 200 stopni piekarniku przez 10 min. Następnie wyjąć je i zawinąć w czystą ściereczkę kuchenną. Trzec orzechami przez kilka minut w celu pozbycia się skórki, która nadaje goryczkę.

Orzechy wsypać do blendera i rozdrobnić na drobny pyłek. Dodać wszystkie pozostałe składniki i wszystko dokładnie wymieszać w maszynie.

Przełożyć do słoika, szczelnie zamknąć i przechowywać w lodówce. Krem może służyć jako nadzienie, słodki dodatek na pieczywo lub pyszna przekąska.

CIASTO: Mąkę przesiać do miski, dodać sól, cukier i wymieszać. Następnie dodać miękkie masło i wymieszać z mąką tak aby powstała kruszonka, ewentualnie masło wcześniej rozpuścić i wlać do sypkich składników. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku i wlać do mąki dodając również jajko. Zagnieść ciasto. Nie musimy czekać aż wyrośnie.

ROGALIKI: Ciasto podzielić na 3 części. Każdą z części po kolei rozwałkować, wyciąć koło i podzielić na 8 części. Pozostałości z 3 części połączyć, rozwałkować w kształt koła i również podzielić na 8 części. Na każdy trójkąt nakładać łyżeczkę kremu i zawijać w rogaliki.

Piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez ok. 25 minut – aż będą rumiane.

Smacznego ;)

BASIA, KL. 2D