

Przysmaki klasy IVa

Poznanie zasad redagowania przepisu kulinarnego jest obowiązkowym tematem lekcji języka polskiego w klasie czwartej. Łącząc przyjemne z pożytecznym uczniowie klasy IVa ćwiczyli swe umiejętności na przykładach ulubionych potraw. I tak, krok po kroku, powstawała niniejsza mini – książka kucharska. Znajdują się w niej przepisy znane i sprawdzone, a także oryginalne, własne propozycje.

Jednak najbardziej wartościowe jest ogromne zaangażowanie autorów poszczególnych wpisów. Tak naprawdę była to dla nich lekcja współpracy i odpowiedzialności, połączona z nauką wykorzystania komputera w pracy. Patrząc z uznaniem na efekt ich wysiłków można przypuszczać, że jeszcze nie raz nas zaskoczą.

*Opiekun projektu
Iwona Janocha*

Spis treści

Na śniadanie i kolację

JACKOBURGERY.....	6
KANAPKA PO KRÓLEWSKU.....	7
MINI HOT DOGI KAROLINY.....	8
KEBAB.....	9
CHIPSY ZIEMNIACZANE.....	10
PIZZA DOMOWA.....	11
SULWAK.....	13
PIZZA JACK.....	14

Czas na obiad

KOTLETY SCHABOWE Z ZIEMNIAKAMI.....	17
SMACZNE SPAGHETTI KASI.....	18
ZAPIEKANKA MAKARONOWA MARTYNY.....	19
ZUPA POMIDOROWA SZYMKA.....	20
SAŁATKA Z BURAKÓW I KAPUSTY.....	21
NUGGETSY Z KURCZAKA WEDŁUG KAROLINY.....	22
STEKI SZYMONA.....	23
PIEROGI RUSKIE.....	25
ROSÓŁ Z MAKARONEM.....	27
ZUPA PIECZARKOWA.....	28
POTRAWKA.....	29
BEFSZTYK Z CEBULKĄ.....	30
ZUPA TRUSKAWKOWA Z GRZANKAMI PAULINY.....	31
KLUSKI ZIEMNIACZANE.....	32

Pyszny deser

CZEKOLADOWE BUM!.....	34
CIASTO Z RABARBAREM WEDŁUG PAULINY.....	35
LODY Z OWOCAMI.....	36
RYŻ Z MALINAMI.....	37
MAZUREK NA WAFLACH SZYMONA.....	38
MUFFINKI CZEKOLADOWE.....	39
KOKOSEK.....	40
DZIUPCIAK KUBY.....	41
GALARETKA Z OWOCAMI ALI	42
PALUSZKI MIKADO.....	43
SERNIK ZE ŚLIWKAMI PAULINY.....	44
PYSZNA SZARLOTKA.....	45

Na śniadanie i kolację

JACKOBURGERY

SKŁADNIKI:

1 bułka do hamburgerów
½ małej cebuli
ketchup
majonez
½ pomidora
2 liście sałaty
2 plastry żółtego sera
1 gotowy stek drobiowy do hamburgerów
2 łyżki oleju

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na patelni rozgrzej olej i usmaż stek .
2. W kuchence mikrofalowej podgrzej przekrojoną bułkę.
3. Na połówce bułki połóż usmażony stek.
4. Bułkę ze stekiem posmaruj majonezem i ketchupem.
5. Pokrój warzywa i połóż je na Jakoburgerze.
6. Na koniec dodaj plasterki sera i drugą połówkę bułki.

Kanapka po królewsku

poleca Martyna

Składniki:

1 ogórek kiszony
pół pomidora
majonez
1 kromka chleba
1 łyżeczka masła
plasterek dowolnej szynki
plasterek sera żółtego
natka pietruszki

Sposób wykonania:

Chleb smarujemy masłem, układamy na nim ser i szynkę. Kroimy pomidora i ogórka w plasterki i nakładamy na chleb. Do smaku dodajemy odrobinę majonezu. Posypujemy skrojoną natką pietruszki.

Smacznego !!!

mini hot dogi Karoliny

Składniki:

3 kromki chleba tostowego

12 małych parówek

1 łyżka oliwy

1 łyżka świeżego koperku

Sposób wykonania:

Każdą kromkę pieczywa tostowego pokroić na 4 kwadraty i lekko spłaszczyć wałkiem do ciasta, tworząc 12 rombów.

Parówki ugotować. Na każdym placku położyć po jednej małej parówce. Kromki zwinąć i spiąć wykałaczkami. Każdy hot dog lekko skropić oliwą i zapiekać 8 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Przed podaniem posypać świeżym, posiekanym koperkiem.

Smacznego :)

KEBAB

Składniki:

60 dag mąki

4 dag drożdży

2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka soli

½ szklanki wody

Wykonanie:

Do drożdży dodać 6 łyżek letniej wody. Mąkę wsypać do miski, dodać sól. Gdy drożdże są rozpuszczone, wlać je do mąki. Dodać wody tak, żeby zrobiło się ciasto lekkie, gładkie. Odstawić na 30 minut do wyrośnięcia. Następnie wyrobić je na stolnicy i rozwałkować na jak największą średnicę. Piec na rozgrzanym, głębokim oleju z obu stron.

Farsz:

Kapusta pekińska, kurczak pokrojony w kostkę, uduszony na oleju na biało z przyprawą do gyrosa, 1 ogórek kiszony w kostkę lub świeży w plastry, 1 pomidor w kostkę, pieprz, sól.

Sos:

½ główki czosnku

1 jogurt naturalny

przyprawa tzatziki

pieprz, sól

Wykonanie:

Najpierw obrać czosnek i przemieścić przez małą maszynkę.
Wrzucić do jogurtu i dodać pieprz, sól i przyprawę tzatziki .
Wszystko wymieszać.

Ciepły placek złożyć na pół, wypełnić farszem i połączyć sosem.

Smacznego!!!!

Chipsy ziemniaczane

Składniki:

1kg ziemniaków

1 litr oleju

sól

Wykonanie:

Najpierw do garnka wlej olej i go rozgrzej. Obierz i umyj ziemniaki, a następnie pokrój je w plasterki. Wrzuć ziemniaki do rozgrzanego oleju i smaż na złoty kolor. Na koniec posól gotowe już chipsy.

Pizza domowa

Poleca Dawid

Składniki na ciasto:

½ kg mąki

½ kostki drożdży

½ litry mleka

2 łyżki cukru

2 łyżki oleju

1 łyżeczka soli

Składniki do masy:

3 łyżki koncentratu pomidorowego

2 łyżeczki octu

1 łyżeczka wody

1 łyżeczka przyprawy do pizzy

Dodatki

25 dag sera żółtego

3 duże pieczarki

1 papryka pokrojona w kostkę

Dodajemy szynkę, kukurydzę i co się lubi.

Wykonanie:

Drożdże z mlekiem i cukrem lekko podgrzewamy na kuchni, przy tym mieszamy, żeby cukier i drożdże się rozpuściły. Mąkę i sól wsypujemy do miski, wlewamy olej i wcześniej podgrzane mleko. Wyrabiamy ciasto. Jeśli zostało za dużo mąki, to dodajemy jeszcze mleka lub wody, a jeśli ciasto jest za mokre, podsypujemy mąką i lekko ugniatamy. Pozostawiamy ciasto w ciepłym miejscu i przykrywamy ściereczką, żeby podrosło. Zostawiamy je na ok.15min do 20 min. Gdy już podniosło się, podsypujemy mąką, wyrabiamy i rozwałkowujemy na grubość 1 cm w kształcie blachy prostokątnej lub tortownicy. Z tego ciasta można 2-3 pizze. Ciasto smarujemy wcześniej przygotowaną masą. Posypujemy ciasto serem startym na grubej tarce, na ser układamy szynkę, pieczarki, kukurydzę, paprykę i co się lubi. Wsadzamy pizzę do piekarnika rozgrzanego do 200°C, pieczemy 15 lub 20 min.

Smacznego!!!

Sulwak

Składniki:

2 szkl. mąki

1 żółtko

1 łyżeczka cukru waniliowego

$\frac{1}{4}$ kostki drożdży rozpuszczonych $\frac{3}{4}$ szkl. mleka

1 łyżeczka cukru

Sposób wykonania:

Z tego zagnieść ciasto i piec na patelni w większej ilości oleju.

Nadzienie:

2 piersi z kurczaka, pokrojone w kostkę, usmażone i posypane przyprawą do gyrosa

kilka liści sałaty

$\frac{1}{4}$ pokrojonej kapusty pekińskiej

1 pomidor

$\frac{1}{2}$ świeżego ogórka

trochę groszku lub kukurydzy z puszki

1 cebula

Sos czosnkowy w torebce (tzatziki) lub 3 łyżki śmietany, 2 łyżki majonezu, rozgniecione 2 ząbki czosnku

Wykonanie:

Przygotować sos. Warzywa i mięso położyć na ciasto, połączyć sosem.

Pizza Jack

CIASTO:

500 g mąki

½ kostki drożdży

1 łyżeczka cukru

szczypta soli

40 ml oleju

1 szklanka ciepłego mleka

WYKONANIE:

Do miski dać drożdże, ciepłe mleko i wymieszać. Dodać pozostałe składniki i zagnieść na gładkie ciasto. Odstawić miskę w ciepłe miejsce na tak długo, aż objętość ciasta wyraźnie się zwiększy (ok. 45 min). Jeszcze raz krótko zagnieść ciasto, następnie rozwałkować na posypanej mąką blasze.

DODATKI:

1 pomidor

20 dag sera żółtego

15 dag salami

kilka oliwek

3-4 pieczarki

bazylia, oregano według uznania

przecier pomidorowy

Wykonanie:

Ciasto posmarować przecierem pomidorowym i potrząść ziołami. Następnie pokroić pomidora, oliwki i pieczarki w plastry. Ser zetrzeć na tarce. Na ciasto nałożyć wędlinę, resztę składników. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 15min. Po 10-12 minutach posypać startym serem.

Czas na obiad!

KOTLETY SCHABOWE Z ZIEMNIAKAMI

Składniki:

6 kotletów (mięso schabowe bez kości)

2 jajka

sól

pieprz

bułka tarta

mąka

tłuszcz (olej lub smalec)

Wykonanie:

Mięso umyć, poporcjować, doprawić, rozbić tłuczkiem na cienkie plastry. Jajka roztrzepać. Na osobnych talerzykach wysypać bułkę i mąkę. Kotlety obtaczać w mące, jajku, bułce tartej i kłaść na rozgrzany tłuszcz. Smażyć z obydwu stron na złoty kolor.

Ziemniaki gotowane

Składniki:

1 kg ziemniaków

woda

sól

Wykonanie:

Obrać ziemniaki, umyć, przełożyć do dużego garnka i zalać wodą. Posolić według uznania i gotować do miękkości (około pół godziny). Odcedzić, ubić na miazgę, przełożyć na talerze i podawać z kotletami. *Smacznego!*

Smaczne spaghetti Kasi

Składniki:

30 dag mięsa mielonego
1 cebula
2 łyżki smalcu
sos Winiary słodko-kwaśny
1 paczka makaronu spaghetti
20 dag żółtego sera

Sposób wykonania:

Pokrojoną cebulę podsmażyć na tłuszczu, następnie dodać zmielone mięso i smażyć 15 minut. Potem wlać sos słodko-kwaśny i gotować 20 minut cały czas mieszając. Ugotowany makaron wymieszać z sosem i posypać tartym serem żółtym.

SMACZNEGO!

Zapiekanka makaronowa Martyny

Składniki:

30 dag

1 łyżka oleju

1 łyżka margaryny

około 30 dag wędliny (parówki, boczek, kiełbasa, pieczeń)

1 paczka mrożonej mieszanki warzywnej

1 strąk czerwonej papryki

2 jajka

1 szklanka śmietany

sól

pieprz czarny mielony

Sposób wykonania:

Makaron ugotować tak, aby był lekko twardawy, ostudzić, wyłożyć do wysmarowanej margaryną żaroodpornej formy. Wędlinę pokroić na kawałki (w słupki lub plasterki), obsmażyć często mieszając, aby się nie przypaliła, zdjąć z patelni. Mrożonkę i paprykę poddusić, wymieszać z wędliną, przyprawić solą i pieprzem. Wszystko wyłożyć na makaron. Jajka roztrzepać ze śmietaną i masą zalać potrawę. Piec w temperaturze 180°C do czasu, aż masa jajeczna się zetnie. Wyjąć z piekarnika i podawać na gorąco.

Smacznego!!!

Zupa pomidorowa Szymka

Składniki:

2 litry wywaru mięsnego
1 cebula
1 marchewka
1 pietruszka
kawałek selera
2 łyżki śmietany
1 łyżka mąki
2 łyżki koncentratu pomidorowego
koperek
natka pietruszki
sól, pieprz

Wykonanie:

Pokrojoną cebulę poddusić na oleju. Zagotować wywar mięsny. Do wywaru dodać cebulę oraz startą na tarle pietruszkę, marchewkę i seler. Później dodać 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego. Zagotować. Zupę zabielić rozwierconą w szklance śmietaną z mąką. Dodać koper i natkę pietruszki. Doprawić solą i pieprzem. Podawać z makaronem lub ryżem.

SMACZNEGO!

Sałatka z buraków i kapusty

jako dodatek do obiadu

Składniki:

2 kg kapusty

2 kg buraków ćwikłowych

40 dag cebuli

Sposób wykonania:

Kapustę poszatkować [nie gotować], buraki ugotować i zetrzeć na tarce. Cebulę pokroić. Wszystko wymieszać, dać do słoików, zalać zalewą i pasteryzować do 15 min.

Zalewa:

1szklanka wody

1 szklanka octu

20 dag cukru

2 łyżki oleju

2 łyżki soli

Wykonanie:

Wszystkie składniki dać do garnka i zagotować.

SMACZNEGO!

Nuggetsy z kurczaka według Karoliny

Składniki:

2 piersi z kurczaka

200 g płatków kukurydzianych

½ szklanki mleka

1 jajko

½ szklanki bułki tartej

sól i pieprz

olej

Sposób wykonania:

Pierś z kurczaka kroimy na niewielkie kawałki. Jajko z mlekiem, solą i z pieprzem roztrzepujemy w miseczce. Płatki kukurydziane rozgniatamy w woreczku za pomocą wałka lub tłuczka i mieszamy z bułką tartą. Kawałki kurczaka wkładamy do mleka i odstawiamy na około 10 minut, następnie kurczaka panierujemy w płatkach kukurydzianych i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor.

STEKI SZYMONA

Składniki:

dowolne przyprawy do kurczaka

curry

2-3 filety z kurczaka

1 papryka

1 pomidor

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 worek ryżu

olej

sól

Wykonanie:

Filety

Najpierw zmieszaj wszystkie przyprawy (oprócz curry). Później dosyp szczyptę soli. Wszystko dokładnie wymieszaj. Następnie pokrój filet na małe kawałki. Wszystkie kawałki przypraw. Potem nalej na patelnię trochę oleju. Pokrój cebulę, wrzuć ją na patelnię i duś bez przykrycia na małym ogniu. Po kilku chwilach bez gaszenia ognia pokrój i wsyp pomidory i paprykę. Następnie rozłóż filety równomiernie na patelni. Potem pokrój na małe kawałki ząbek czosnku, wsyp go na filety. Duś filety przez 25-30min. Później wyciąg je z patelni.

Ryż

Najpierw nalej do połowy garnka wodę. Potem do wody wsyp ok. $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli. Następnie wrzuć do wody worek ryżu. Po chwili do ryżu wsyp 2 łyżeczki curry. Gotuj przez 10-15 min.

Połącz ugotowany ryż z duszonymi warzywami. Podawaj z dowolną surówką.

Smacznego!

Pierogi ruskie

Ciasto

Składniki:

2 ½ szklanki mąki

1 żółtko

1 łyżeczka soli

1 łyżka oleju rzepakowego

trochę wrzątku

Sposób wykonania:

Mąkę wsypać do miski, w środku zrobić dołek, do którego wlać wrzątek. Zgarnąć mąkę z brzegów. Gdy zostanie połowa suchej mąki, dodać żółtko, olej i sól. Wyrobić i rozwałkować ciasto. Wziąć szklankę i wykroić kółka.

Farsz z ziemniakami

Składniki:

kilkanaście sporych obranych i ugotowanych ziemniaków,

25 dag świeżego twarogu

2 duże cebule

1 łyżka tłuszczu

sól i pieprz

Sposób wykonania:

Posiekaną cebulę zarumienić w tłuszczu. Wymieszać z przepuszczonymi przez maszynkę ziemniaki i twarogiem. Masę wymieszać, dodając do smaku soli i pieprzu.

Kółka z ciasta posypać mąką. Do każdego dać farsz i skleić. Przygotować tacę posypaną mąką. Położyć na niej pierogi. Zagotować wodę i wrzucić do niej pierogi. Gotować przez kilka minut

Smacznego!

Rosół z makaronem

Składniki:

włoszczyzna [marchewka, pietruszka, kawałek selera, por]

1 cebula

kawałek mięsa z kością np. wołowina, wieprzowina, drób

[najlepiej każdego po kawałku]

sól, pieprz, ewentualnie wegeta do smaku

Wykonanie:

Mięso oczyścić, zalać zimną wodą i doprowadzić do zagotowania. Zebrać szumowiny łyżką cedzakową, dodać włoszczyznę, sól, pieprz i cebulę przypieczoną na płytce [latem dodać nać pietruszki i selera, zimą można mrożony]. Gotować rosół na wolnym ogniu [mocno gotowany staje się mętny]. Gdy mięso jest miękkie, przecedzić rosół i doprawić.

Makaron:

1 opakowanie makaronu nitki 250g

sól

łyżka oliwy

Wykonanie:

Zagotować wodę w garnku z jedną łyżką soli i oliwy. Na gotującą wodę wrzucić makaron i gotować 8-10 minut. Odcedzić na durszlak, przelać zimną wodą. Przełożyć na talerze i zalać gorącym rosołem. *Smacznego!*

Zupa pieczarkowa

Składniki:

1 marchew

1 pietruszka

2 skrzydełka kurczaka

4 ziemniaki

20 dag pieczarek

śmietana

natka pietruszki

Wykonanie

Skrzydełka umyć i włożyć do garnka z wodą. Marchewkę i pietruszkę obrać i zetrzeć na tarce. Pieczarki obrać i pokroić.

Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Wszystko po kolei wkładać do zupy, przyprawić solą i pieprzem. Pod koniec dać trzy łyżki śmietany. Posypać natką pietruszki i wymieszać.

SMACZNEGO!

Potrawka

Skład:

- 60 dag piersi z indyka,
- 2 średnie cebule,
- 25 dag pomidorów koktajlowych,
- 30 dag pieczarek,
- sól, pieprz, olej
- 25 dag ryżu długoziarnistego
- 2-3 łyżki koncentratu pomidorowego
- $\frac{1}{2}$ litra rosółu drobiowego (instant)
- 12dag śmietany kremówki
- 5 łyżek zasmażki błyskawicznej
- $\frac{1}{2}$ pęczka szczypiorku

Wykonanie:

1) Umyć mięso, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić na kawałki. Obrać cebulę, pokroić w kosteczkę. Oczyszczyć pomidory koktajlowe i pieczarki, grzyby pokroić na połówki.

2) Zagotować $\frac{1}{2}$ l osolonej wody. Do wrzątku wsypać ryż, gotować 20 min na małym ogniu. Olej rozgrzać, smażyć na nim mięso kilka minut (cały czas mieszać), przełożyć na talerz.

3) Na tłuszcz ze smażenia mięsa wrzucić grzyby z cebulą. Podsmażyć. Dodać pomidory, mięso i koncentrat pomidorowy, przyprawić solą i pieprzem. Wlać rosół i śmietanę, gotować 2 minuty.

4) Szczypiorek opłukać, osuszyć i posiekać. Do potrawy wsypać zasmażkę błyskawiczną, wymieszać, gotować jeszcze przez 1 min. Dodać szczypiorek. Ryż odsączyć i podawać z potrawką.

Befsztyk z cebulką

Składniki:

25 dag mielonego mięsa wołowego

25 dag mielonego mięsa z indyka

8 cebul

jajko

mąka pszenna wymieszana z ziemniaczaną [do panierowania]

przyprawa do gyrosa

sól, pieprz, cukier

3 łyżki mleka

olej do smażenia

Przygotowanie:

Mieszmamy mięso z jajkiem, mlekiem i jedną zmieloną oraz podsmażoną cebulę. Doprawiamy i wyrabiamy.

Formujemy owalne kotlety o grubości ok.2cm, obtaczamy w mące. Befsztyk smażymy po 3-minuty z obu stron.

Pozostałe cebule kroimy w piórka i podsmażamy z dodatkiem cukru. Przekładamy do naczynia żaroodpornego. Wkładamy befsztyki i zapiekamy około 20 minut w temperaturze 180⁰C.

SMACZNEGO!

Zupa truskawkowa z grzankami Pauliny

Składniki:

70 dag truskawek

1 litr wody

$\frac{3}{4}$ szklanki słodkiej śmietanki

3-4 łyżki cukru

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka soku z cytryny

listki melisy do dekoracji

Sposób wykonania:

Najpierw umyć truskawki, oderwać szypułki. Następnie zagotować wodę z cukrem i skórką z cytryny. Do gotującej wody wsypać truskawki, gotować na wolnym ogniu 5 minut.

Potem zmiksować zupę. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z małą ilością zimnej wody, wlać do zupy i wymieszać. Na koniec podać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

Udekorować kleksami śmietany i melisą. Smacznego!!!

Kluski ziemniaczane

Składniki:

2 kg ziemniaków

1 jajko

sól

2 łyżeczki mąki pszennej

Sposób wykonania:

Na początek obierz ziemniaki i umyj je. Następnie zetrzyj na tarce. Wyciśnij z nich wodę i zostaw w drugiej misce. Później dodaj do ziemniaków jajko, mąkę i sól do smaku. Odlej z miski wodę, a pozostałą skrobię dołóż do reszty składników i wymieszaj. Pod koniec w dużym garnku zagotuj wodę i łyżeczką wrzucaj małe porcje ziemniaków. Gotuj je około 10 minut. Na koniec przełóż na talerz i podawaj z roztopionym masłem.

Pyszny deser

CZEKOLADOWE BUM!!!

Składniki:

1 bułka

1 słoik nutelli

1 czekolada mleczna

Sposób wykonania:

Bułkę obieramy ze skórki, a środek kruszymy do miseczki. Do bułki dajemy 5 łyżeczek nutelli i mieszamy, żeby uformowało się na ciasto. Z ciasta robimy kulki wielkości 4 cm. Do garnka dajemy 9 kostek czekolady i stawiamy na małym ogniu, żeby się roztopiła. Oblewamy nią nasze kulki. Potem w kulki wbijamy wykałaczki i wkładamy do lodówki na 20 minut.

SMACZNEGO

życzy Gabrysia

Ciasto z rabarbarem według Pauliny

Składniki :

2 szklanki mąki
1 kostka margaryny
1 szklanka cukru kryształu
4 duże jajka
1 cukier waniliowy
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 kg rabarbaru
2-3 łyżki cukru

Sposób wykonania :

Najpierw pokroić rabarbar, zasypać 2-3 łyżkami cukru i osączyć. Następnie ubijać jajka ze szklanką cukru i cukrem waniliowym przez około 15 minut. Do ubitych jaj dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Potem wlać rozpuszczoną margarynę. Na koniec wylać ciasto do niewielkiej formy i poukładać równomiernie osączony rabarbar. Piec około 1 godziny w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem. SMACZNEGO ☺

lody z owocami

według Kamili

Składniki:

1 pudełko lodów w różnych smakach

pół szklanki pokrojonych owoców

bita śmietana

sos czekoladowy

Sposób wykonania:

Na początek nałóż do miski 3 gałki lodów. Następnie posyp je pokrojonymi owocami. Na koniec nałóż porcję bitej śmietany i polej sosem czekoladowym.

Smacznego!

Ryż z malinami

Składniki:

1 woreczek ryżu

100g malin

3 łyżki cukru

2 łyżki śmietany

Sposób wykonania:

Najpierw ugotuj w garnku ryż. Następnie rozgnieć maliny i utrzyj je z cukrem i śmietaną. Ugotowany ryż wysyp na talerz i polej malinami.

Smacznego!

Mazurek na waflach SZYMONA

Składniki:

4 wafle

5 jaj

1 szklanka cukru

5 dag suszonych śliwek

1 kostka masła

2 łyżki kakao

4 paczki herbatników

15 dag orzechów siekanych

garść rodzynek

Jaja ubić z cukrem na parze. Utrzeć masło dodając

wystudzone jaja. Dać kakao, śliwki, orzechy i rodzynki.

Pokruszyć herbatniki i wymieszać z masą. Przekładać nią

wafle, połączyć polewą i udekorować według gustu.

Smacznego!

Muffinki czekoladowe

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 1 /2 szklanki cukru
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- $\frac{1}{4}$ szklanki masła
- 100g wiórek kokosowych
- 2-4 łyżki kakao

Wykonanie:

Łączymy ze sobą wszystkie składniki oprócz masła, którym natłuszczamy foremki, do których następnie wlejemy masę. Foremki wkładamy do rozgrzanego piekarnika do 200°C i pieczemy przez 20 min.

Kokosek

Składniki:

- 2, 5 szk. mleka,
- 3 jajka
- 3 łyżki mąki zwykłej
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 margaryna,
- 20 dag wiórek kokosowych,
- 1 cukier waniliowy,
- 3 duże paczki herbatników

Wykonanie:

2 szk. mleka zagotować z cukrem waniliowym. Pozostałe mleko rozrobić z żółtkami i mąką, następnie zalać tym gotujące się mleko (wystudzić do zimna) - powstanie z tego masa budyniowa. Następnie trzeba ucierać margarynę i dodawać po łyżce budyniu. Na koniec wsypać wiórki kokosowe i zmieszać z masą. Na herbatniki kłaść cienką warstwę masy a na wierzch trzeba dać cienką warstwę budyniu i posypać resztą wiórek kokosowych.

Dziupciak Kuby

Składniki:

3 łyżeczki dżemu wiśniowego
suche płatki czekoladowe muszelki
kilka kropli cytryny
jeden banan

Sposób wykonania:

W plastikowej miseczce ugnieć widelcem banana. Potem dodaj dżem i wymieszaj łyżką. Następnie drewnianą pałką zgnieć płatki na proszek i wsyp go do masy. Na końcu dodaj cytrynę i dokładnie wymieszaj.

SMACZNEGO!!!

Galaretka z owocami Ali

Składniki:

1 opakowanie galaretki owocowej

½ litra wrzącej wody

1 banan

2 mandarynki

Wykonanie:

Do naczynia wlewamy wrzącą wodę. Powoli wsypujemy proszek nieustannie mieszając. Odstawiamy do ostudzenia. W salaterkach układamy obrane i pokrojone owoce. Gdy galaretka ostygnie, zalewamy nią przygotowane owoce. Wstawiamy do lodówki na co najmniej godzinę.

Smacznego!!!

PALUSZKI MIKADO

Składniki:

1 paczka paluszków delikatesowych grubych

2 tabliczki mlecznej czekolady

Sposób wykonania:

W płaskim rondlu, na małym ogniu rozpuścić czekoladę.

Następnie bardzo delikatnie zanurzać po jednym paluszkach w czekoladzie. Pojedynczo odkładać na płaski talerz. Włożyć do lodówki na 1 godz.

SMACZNEGO!

Sernik ze śliwkami Pauliny

Składniki:

1 kg mielonego twarogu
70 dag śliwek
30 dag cukru
150 ml śmietany kremówki
5 jajek
2 budynie waniliowe
1 kisiel malinowy
3 łyżki kaszy manny
4 łyżki soku z cytryny
wiórki kokosowe

Sposób wykonania:

Najpierw umyć śliwki, usunąć pestki i rozdzielić na połówki. Kisiel ugotować według przepisu na opakowaniu. Następnie dodać do niego śliwki, wymieszać i odstawić. Twaróg połączyć ze śmietaną, dodać cukier, sok z cytryny, całe jajka, kaszę i budynie. Potem dokładnie wymieszać w malakserze. Na koniec tortownicę wysmarować tłuszczem, oprószyć mąką i wyłożyć śliwki z kisielem. Piec w temperaturze 180 stopni przez godzinę. Po wystudzeniu (około 3 godziny) posypać kokosem . Smacznego !!!

Pyszna szarlotka

Składniki:

5 jajek
1 szklanka cukru
1 ½ szklanki mąki zwykłej
½ szklanki mąki ziemniaczanej
1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
kostka margaryny

Nadzienie:

1 kg jabłek
1 kisiel cytrynowy
3 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

Oddziel białka od żółtek, ubij pianę z białek i jednej szklanki cukru. Gdy piana jest ubita, dodaj żółtka, obie mąki z proszkiem i zamieszaj. Na koniec rozpuść margarynę, wlej do ciasta i mieszaj dalej. Połowę ciasta wlej na blachę i piecz od 15 do 20 minut. W tym czasie podsmaż wcześniej starte jabłka z cukrem. Odstaw, żeby ostygły. Na koniec miksuj z kisielem. Na wcześniej upieczone pierwsze ciasto daj jabłka, a potem drugą część ciasta. Pieczemy od 20 do 30 minut razem.

SMACZNEGO