

Książka kucharska

Cieszymy się, że mogliśmy Cię lepiej poznać i jesteśmy wdzięczni za przekazane przez Ciebie informacje. Dlatego chcemy podarować Ci książkę kucharską, którą możesz wydrukować. Znajdziesz w niej najpopularniejsze i najlepsze przepisy ze strony EverydayMe. Mamy nadzieję, że nasz prezent przypadnie Ci do gustu. Nie zapominaj o nas i regularnie odwiedzaj EverydayMe.



Zupa z soczewicy z grzybami

SKŁADNIKI:

15 ml oliwy z oliwek
1 duża cebula, obrana i drobno posiekana
200g wędzonego schabu wieprzowego lub bekonu pokrojonego w kostkę
2 ząbki czosnku, obrane i drobno posiekane
Mała garstka posiekanej świeżej pietruszki
150 g niedużych pieczarek pokrojonych w ćwiartki
250 g soczewicy, po odsączeniu
1 łodyga selera naciowego, pokrojona w nieduże kawałki
Bulion lub woda
Cytryna do smaku
Listki mięty do przybrania

ZANURZ ŁYŻKĘ
W ROZGRZEWAJĄCEJ
ZUPIE, KTÓRA
POPRAWI CI HUMOR



PRZYGOTOWANIE:

1. Rozgrzej oliwę z oliwek w dużym garnku. Wrzuć cebulę, seler, wędzony schab lub boczek, czosnek i pietruszkę.
2. Powoli duś pod przykryciem przez 5 minut, następnie dodaj grzyby. Po dodaniu grzybów duś jeszcze przez 5 minut.
3. Dodaj soczewicę i wlej bulion lub wodę, tak by przykryła całość. Gotuj na małym ogniu przez około 30 minut.
4. Dopraw zupę i dodaj sok z cytryny oraz miętę do smaku.
5. Podawaj z pieczywem i plastrami dojrzałego sera cheddar.

Sałatka z brukselki z ziarnami granatu i orzechami laskowymi

SKŁADNIKI:

Pół kilograma brukselki
Masło klarowane
1 owoc granatu
Ocet balsamiczny
50 gramów orzechów laskowych
Trzy łyżki miodu gryczanego
Sól, pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Brukselkę umyć, podzielić na połówki i usmażyć na rozgrzanym maśle klarowanym na złoty kolor, często mieszając. Orzechy laskowe uprażyć w piekarniku, po ostygnięciu zdjąć z nich skórkę, posiekać. Przygotować sos z octu balsamicznego i miodu gryczanego. Brukselkę polać sosem, wymieszać z orzechami i ozdobić częstkami owocu granatu. Można dodać sól i pieprz do smaku.



Puree z fioletowych ziemniaków

SKŁADNIKI:

Kilogram fioletowych ziemniaków
50 g masła
Pół szklanki słodkiej śmietanki lub mleka
Sól do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki gotujemy w mundurkach – zachowają wtedy więcej swoich dobroczynnych składników. Kiedy nieco przestygną, obieramy je, a następnie rozgniatamy, dodając rozpuszczone masło i podgrzaną w kuchenke mikrofalowej śmietankę lub mleko. Doprawiamy solą do smaku. Puree z fioletowych ziemniaków może być doskonałym dodatkiem do ryb, np. pieczonego łososia, lub do mięs. Jego delikatny smak i kremowa konsystencja podkreślą wyrazisty smak mięs lub ryb.



Ratatouille z letnich warzyw

SKŁADNIKI:

1 średniej wielkości bakłażan, pokrojony w paski o szerokości około 1 cm
2 średniej wielkości cukinie pokrojone w paski o szerokości około 1 cm
1 duża, słodka cebula, grubo posiekana
1 obrana główka czosnku, podzielona na ząbki
2 średniej wielkości, pokrojone pomidory
Kabaczek pokrojony w paski o szerokości około 1 cm
Płatki czerwonej papryki, do przyprawienia
Sól morską i świeżo mielony pieprz czarny, do przyprawienia
Łodyżki świeżego tymianku
Świeży rozmaryn
Oliwa z oliwek

PROSTY SPOSÓB
NA WYKORZYSTANIE
W KUCHNI LETNICH
WARZYW.

PRZYGOTOWANIE:

1. Pokrój cebulę i wymieszaj ją z czosnkiem.
2. Opłucz i pokrój pozostałe warzywa na kawałki o podobnej wielkości.
3. Wszystkie składniki przełóż do dużej brytfanny, ale nie przyprawiaj ich. Dodaj wszystkie zioła i pieprz do smaku.
4. Warzywa przypraw solą i pieprzem oraz skrop oliwą, a następnie wymieszaj, aby równomiernie rozprowadzić przyprawy.
5. Przykryj brytfannę folią aluminiową i piecz w temperaturze 180 °C przez 45 minut. Warzywa będą miękkie, ale nie zarumienione. Opcjonalnie: Odlej sok, który puściły warzywa, jeżeli wolisz je w bardziej chrupiącej wersji.
6. Zdejmij folię z brytfanny i piecz je przez kolejne 30-45 minut, jeżeli lubisz zarumienione warzywa.

Przed podaniem nie wyjmuj ziół z brytfanny, ponieważ dodadzą one niepowtarzalnego smaku kurczakowi lub wieprzowinie podczas posiłku, który stanie się ukoronowaniem przemijającego lata.



Makaron z czerwonym pesto

SKŁADNIKI:

3 pomidory suszone
1 łyżka orzeszków piniowych
Mały ząbek czosnku
2 łyżki startego parmezanu
Kilka listków świeżej bazylii
Sól i pieprz do smaku
Makaron spaghetti



PRZYGOTOWANIE:

Orzeszki pinii podsmaż na patelni tak, aby się nie przypaliły. Obrany czosnek przeciśnij przez praskę i wrzuć razem z resztą składników do blendera. Blenduj do uzyskania jednolitej konsystencji. Jeśli masz wrażenie, że całość jest zbyt gęsta - użyj niewielkiej ilości oliwy z oliwek. Makaron ugotuj al dente i wymieszaj z pesto, a całość posyp startym parmezanem.

Dobra rada: Zamiast orzeszków pinii możesz użyć orzechów włoskich. Smak pesto będzie bardziej wyrazisty!

Kopytka z sosem

SKŁADNIKI:

Kopytka:	Sos:
1 kg ziemniaków	2 cebule
1,5 szklanki mąki	1/2 paczki masła
1 jajko	30 dag grzybów leśnych lub pieczarek
	1 łyżka śmietany

PRZYGOTOWANIE:

1. Ziemniaki obierz i ugotuj do miękkości, następnie przeciśnij je przez praskę.
2. Dodaj mąkę oraz wbij jajko i zagnieć tak, aby powstało gładkie ciasto.
3. Z wyrobionego ciasta uformuj wałeczki o średnicy ok. 3 cm, delikatnie spłaszcz ciasto i pokrój pod skosem na porcje o szerokości ok. 2 cm.
4. Gotuj w dużej ilości osolonej wody.
5. Cebulę posiekaj i zeszklij na rozgrzanym maśle. Dodaj pokrojone grzyby, dopraw solą i pieprzem. Duś ok. 10 minut. Tak przygotowanym sosem polej odsączone kopytka.



Najlepsze drinki świata

Truskawkowe Malibu

SKŁADNIKI:

150 ml rumu Malibu
10 dojrzałych truskawek
10 pokruszonych kostek lodu
Sok z połowy limonki

Pokrojone truskawki wkładamy do shakera, zalewamy rumem Malibu, dosypujemy pokruszone kostki lodu i dolewamy sok z połowy limonki. Porządnie mieszamy, przelewamy do szklanek i gotowe.

Koktajl Mimoza

SKŁADNIKI:

50 ml szampana lub wina musującego
50 ml soku pomarańczowego
Plasterki pomarańczy do dekoracji

Do wysokiego kieliszka nalewamy schłodzony sok i szampana, dekorujemy plasterkiem pomarańczy.

Wampirza Krew

SKŁADNIKI:

100 ml czerwonego wina
50 ml rumu
200 ml coca-coli
Kostki lodu

Schłodzone składniki mieszamy i przelewamy do szklanek z kostkami lodu.

A na koniec coś dla tych, którzy nie przepadają za alkoholem.

Tropikalna Fala

SKŁADNIKI:

30 ml soku ananasowego
30 ml soku grejpfrutowego
30 ml jogurtu naturalnego
1 łyżka brązowego cukru
Opcjonalnie do dekoracji: kiwi, ananas, pomarańcza.

Wszystkie schłodzone wcześniej składniki mieszamy w shakerze, wlewamy do wysokiej szklanki i dekorujemy egzotycznymi owocami.

Grejpfrutowo-herbaciany

Sen – na dużą imprezę

SKŁADNIKI:

400 ml soku grejpfrutowego
400 ml wody
120 ml wystudzonej zielonej herbaty
80 ml soku z cytryny
200 g cukru
Woda sodowa
Kostki lodu

Wodę podgrzewamy z cukrem (do rozpuszczenia) i odstawiamy do wystygnięcia. Dolewamy sok grejpfrutowy i cytrynowy oraz wystudzoną zieloną herbatę. Do wysokich szklanek wkładamy kilka kostek lodu, wlewamy do połowy koktajl i dopełniamy resztę wodą sodową.

PROPONOWANE
PRZEZ NAS PRZEPISY
SĄ NAPRAWDĘ ŁATWE
I NA PEWNO STANĄ
SIĘ HITEM NIEJEDNEJ
WAKACYJNEJ IMPREZY!



Ciasto-kawowe-z-orzechami

SKŁADNIKI:

Ciasto:

225 g margaryny

1 puszka (397 g) mleka skondensowanego

2 łyżki (30 ml) syropu kukurydzianego

2 szklanki (500 ml) posiekanej mieszanki orzechów

2 opakowania (400 g) pokruszonych, kruchych herbatników

Lukier:

3 szklanki (750 ml) cukru pudru

2 łyżki (30 ml) mocnej kawy

Woda

DZIĘKI POKRUSZONYM
HERBATNIKOM
WYKONANIE CIASTA
JEST DODATKOWO
NIEZWYKLE PROSTE.



PRZYGOTOWANIE:

1. Nagrzej piekarnik do 180 °C i przygotuj blachę o wielkości 20x20 cm.
2. Rozpuść margarynę i dodaj do niej skondensowane mleko, a następnie syrop.
3. Całość dobrze wymieszaj, dodaj orzechy i pokruszone herbatniki.
4. Całość ponownie dobrze wymieszaj i przelej masę na blachę.
5. Rozprowadź masę równomiernie i wstaw do piekarnika. Piecz przez 25-30 minut dopóki ciasto nie nabierze zwartej konsystencji. Odstaw do ostygnięcia.
6. Wymieszaj cukier puder z kawą.
7. Dodaj odrobinę wody - lukier musi się z łatwością rozprowadzać.
8. Polej lukrem ciasto i odstaw na 20 minut.
9. Pokrój ciasto na kwadraty.

Naleśniki

SKŁADNIKI:

Naleśnik:

- 1 filiżanka mąki pszennej
- 2 jajka
- 1/2 filiżanki mleka
- 1/2 filiżanki wody
- 1/4 łyżki soli
- 2 łyżki roztopionego masła
- (W przypadku słodkich naleśników dodaj 1 łyżkę cukru i łyżeczkę ekstraktu z wanilii)

Nadzienie:

- 4 filiżanki pokrojonych pieczarek
- 10 dag szpinaku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek posiekanego czosnku
- 40 dag sera (cienko pokrojony twardy ser, ser kozi bądź brie)
- (W przypadku słodkich naleśników dodaj 3 filiżanki brzoskwiń, bananów, a wierzch naleśnika udekoruj bitą śmietaną)

NALEŚNIKI, KTÓRYMI
ZACHWYCISZ
WSZYSTKICH
SMAKOSZY



PRZYGOTOWANIE:

1. W dużej misce ubij jajka i mąkę. Stopniowo dolewaj mleko i wodę. Na koniec dodaj sól oraz masło i mieszaj do momentu, aż ciasto uzyska gładką, jednorodną konsystencję.
2. Na średnim ogniu rozgrzej lekko natłuszczoną patelnię. Nałóż 1/4 masła. Roztopione masło równomiernie rozprowadź na powierzchni patelni.
3. Smaż przez 2 minuty. Szpachelką odklej brzegi naleśnika od patelni, przewrót go na drugą stronę i smaż do momentu, aż się zarumieni.
4. Grzyby smaż na mocno rozgrzanej oliwie z oliwek przez około 10 minut, szpinak natomiast przez około 2 minuty.
5. Naleśniki napełnij warzywami oraz serem (podgrzej w piekarniku, tak aby ser się rozpuścił).



Babka

PONCZE DO NASĄCZENIA BABKI:

Poncz rumowy:

2 szklanki wody
1 szklanka cukru
3 łyżki rumu
sok i starta skórka
z połowy cytryny

Wodę zagotować, dodać
cukier i rum, chwilę pogotować,
dodać sok i skórkę z cytryny.

Poncz kawowy:

1 szklanka wody
1 szklanka kawy
rozpuszczalnej
1 szklanka cukru
2 łyżki spirytusu

Wodę zagotować, dodać cukier
i szklankę kawy oraz 2 łyżki
spirytusu.

Poncz pomarańczowy:

2 szklanki wody
1 szklanka cukru
4 łyżki likieru pomarańczowego
sok i starta skórka z jednej
pomarańczy

Wodę zagotować, dodać cukier
i likier, chwilę pogotować, dodać
sok i skórkę z pomarańczy.

Oczywiście każda babka musi być należycie ozdobiona.
Najlepiej sprawdzają się tu gorzka lub mleczna czekolada.
Świetnie pasują też migdały, ale można również użyć
prażonych orzechów laskowych lub kandyzowanych owoców.
Prawdziwa baba wielkanocna nie musi być słodka, słodka
zaś musi być jej polewa – polecamy lukier z odrobiną soku
z cytryny lub ze startą skórką pomarańczową.

TRADYCYJNE
CIASTO
W NOWEJ
ODSŁONIE



Najsmaczniejszy piernik

SKŁADNIKI:

500 g miodu naturalnego np. akacjowego
1,5 szklanki cukru (lub mniej)
250 g masła
1 kg mąki pszennej
3 jajka
3 łyżeczki sody oczyszczonej
125 ml mleka
Pół łyżeczki soli
2 torebki przyprawy korzennej do piernika

PRZYGOTOWANIE:

Miód, cukier i masło podgrzać stopniowo, doprowadzić do wrzenia, wymieszać do całkowitego rozpuszczenia cukru. Wystudzić.
Do wystudzonej masy dodać mąkę pszenną, sodę oczyszczoną rozpuszczoną w mleku, jajka, sól i przyprawę do piernika. Ciasto starannie wyrobić i przełożyć do kamionkowego, szklanego lub emaliowanego garnka. Przykryć ściereczką i odstawić w zimne miejsce (np. do lodówki) na 5 - 6 tygodni.

Uwaga: wyrobione ciasto jest dość luźne. Po leżakowaniu w zimnie tężeje i daje się rozwałkować (trzeba tylko lekko podsypywać mąką).

Piec na 5 - 7 dni przed świętami.

Pieczenie

Ciasto podzielić na 3 równe części. Przygotować 3 blachy, każda o wymiarach 39 x 26 cm. Posmarować je masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Każdą z części piernika rozwałkować na grubość około 0,5 cm, wyłożyć do blaszki, wyrównać. Piec w temperaturze 170°C (można z termoobiegiem) przez 15 - 20 minut. Piernik mocno rośnie, praktycznie podwaja swoją objętość. Wyjąć, wystudzić. Wystudzone blaty piernikowe przełożyć podgrzаныmi powidłami śliwkowymi (można je wymieszać z bakalią), przykryć arkuszem papieru i równomiernie obciążyć; odstawić do 'skruszenia' na 3 - 4 dni w chłodne miejsce. Zazwyczaj zużywamy do przełożenia 1 kg powideł śliwkowych. Piernik poleć czekoladą lub lukrem. Posypać posiekаныmi orzechami włoskimi. Długo zachowuje świeżość, wystarczy go zawinąć w papier do pieczenia lub lnianą ściereczkę, by nie wysychał.

PIERNIK JEST
NIEZAWODNY,
AROMATYCZNY
I ROZPŁYWA SIĘ
W USTACH

