

SIÓDME NIEBO

Ciasto miodowe

2 szkl. mąki

½ szkl. cukru

2 łyżki miodu

1 łyżka śmietany

½ kostki margaryny

1 łyżeczka sody

Zagniatamy ciasto i dzielimy na dwie części. Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, rozkładamy ciasto (można rozwałkować) i pieczemy 2 placki w tem. 180° 15 minut (nie wysuszyć)

Biszkopt

4 jajka

½ szkl. mąki pszennej

½ szkl. ziemniaczanej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

cukier waniliowy

1 szkl. cukru

piec w tem. 180° 20 minut

Ubić białka, następnie ubijając dodawać cukier. Potem żółtka a na koniec mąkę z proszkiem. Wymieszać i wylać na blaszkę wyłożoną papierem, posmarowaną i wysypaną bułką.

Budyń

¾ l mleka

2 łyżki mąki ziemniaczanej i 2 pszennej

1 masło

1 cukier waniliowy

1 szkl. cukru

ze składników ugotować budyń i. 2 szkl. mleka zagotować z masłem, cukrem. W pozostałym mleku rozmieszać mąkę i wlewać mieszając na gotujące się mleko. Gorącym budyń przelewać placki.

Krem toffi

1 puszka słodzonego skondensowanego mleka

(puszkę z mlekiem gotować 3 godz.)

10 dag posiekanych orzechów

Jeden z placków miodowych układamy na spodzie, na niego wylewamy połowę gorącego budyniu, na budyń kładziemy biszkopt, na biszkopt drugą część budyniu, na budyń drugi miodowy placek, na placek wykładamy krem toffi i delikatnie rozsmarowujemy na cieście (wystarczy ½ puszkii, resztę można zamrozić). Wierzch ciasta posypujemy posiekanymi orzechami.

CIASTO NA WUZETKI (może też być do krecika)

1 ½ szkl. mąki pszennej
3 łyżki maki ziemniaczanej
30 dag margaryny
1 ½ szkl. cukru
6 jaj
5 łyżek kakao
3 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody

Utrzeć margarynę z cukrem i żółtkami na gładką masę. Dodać mąkę, kakao, sodę i proszek. Na koniec dodać ubitą pianę i delikatnie wymieszać. Wstawić do nagrzanego do 170 – 180° piekarnika i piec około 30 – 35 min. Ciasto wystudzić i przekroić wzdłuż na pół.

Krem dowolny może być bita śmietana: ½ l śmietany 30% słodkiej (kartonik) 2 łyżki cukru pudru, 2 łyżki żelatyny rozpuścić w ½ szkl. mleka lub wody. Śmietanę ubić na sztywno, dodać cukier puder, a na koniec wlać wystudzoną żelatynę. Krem od razu wyłożyć na przekrojone ciasto posmarowane dżemem np. wiśniowym lub porzeczkowym, przykryć drugą połową.. Gotowe ciasto poleć polewą czekoladową.

KRECIK (kopiec kreta)

Ciasto

6 jaj
6 łyżek oleju
6 łyżek wody
2 łyżki kakao
1 szkl. cukru
1½ szkl mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 cukier waniliowy

Ciasto przygotowujemy jak biszkopt. Pieczemy w nagrzanym do 170 – 180° piekarniku około 20 minut.

Krem

5 bananów
0,5 l śmietany 30% (biorę słodką w kartonikach)
3 śmietan fixy
1 galaretka brzoskwiniowa lub cytrynowa (miałam cytrynową)
rozpuścić w ¾ szkl. wody
1 czekolada (niekoniecznie)
2 łyżki cukru pudru

Z upieczonego ciasta wybrać środek, nie do samego spodu, przynajmniej 1 ½– 2 cm ma zostać na spód (od brzegów zostawić po centymetrze, wybrać prostokąt) i zostawić do posypania kremu. Na placku ułożyć pokrojone wzdłuż banany (zanurzyć je wcześniej w soku z cytryny z wodą lub kwasku z wodą). Czekoladę zetrzeć na grubej tarce lub posiekać na drobne kawałki. Ubić śmietanę, dodać cukier, fixy i lekko zagęszczoną galaretkę oraz czekoladę. Położyć krem na banany, a wierzch posypać okruchami ciasta, delikatnie je przyklepując do kremu.

CIASTO KRYSI

Biszkopt

6 jaj
1 szkl. maki
1 szkl. cukru
1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
3 łyżeczki kakao
6 łyżek oleju

Ciasto przygotować i piec jak biszkopt.

Krem I

½ l mleka
½ szkl. cukru
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki mąki pszennej
3 łyżki cappuccino czekoladowego
2 żółtka

Ze składników ugotować budyń i wystudzony utrzeć z kostką masła.
Najpierw utrzeć dobrze masło, a potem dodawać masę budyniową.
Krem wyłożyć na wystudzone ciasto.

Krem II

½ l śmietany 30%
2 łyżki cukru pudru
2 śmietanfixy
puszka brzoskwiń
1 ½ łyżki żelatyny rozpuszczonej w ½ szkl. mleka lub wody

Śmietanę ubić z cukrem, dodać śmietanfixy i zmiksować. Następnie dodać wystudzoną żelatynę i wymieszać. Do kremu dodać pokrojone drobno brzoskwinie, całość wymieszać i wyłożyć na kawowy krem. Wierzch ciasta posypać kawą.

SALATKA Z FETA

opakowanie sera feta
2 duże pomidory
1 duży ogórek
zielona sałata
sos koperkowo – ziołowy do sałatek z torebki, przygotować wg przepisu na opakowaniu

SALATKA Z BRZOSKWINIAMI

brzoskwinie
rodzynki
sałata
majonez

SALATKA ADY

Mała puszka tuńczyka w sosie własnym
Orzechy rozdrobnić
Migdały w płatkach
Puszka kukurydzy
Majonez

SALATKA TEŚCIOWEJ

1 woreczek ugotowanego ryżu
1 opakowanie 10 dag płatków migdałowych
1 opakowanie 10 dag orzechów włoskich posiekać
20 dag żółtego sera pokrojonego w kostkę
3 łyżki duże majonezu i troszkę soli do smaku (składniki połączyć i wymieszać z majonezem)

NALEŚNIKI ZAPIEKANE

przepis na 10 porcji

½ kg mielonego mięsa
1 namoczona bułka
1 jajko
przyprawy (różne)
20 dag pieczarek ugotować i drobniutko pokroić lub zmielić
wszystkie składniki połączyć i podsmażyć

Usmażyć około 10 cienkich naleśników, jak na krokiety, nakładać farsz i zawijać. Układać w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym masłem. Przygotować sos pomidorowy z 3 łyżek koncentratu pomidorowego ¾ szkl. śmietany i 2 płaskich łyżek mąki. Sos doprawić solą, pieprzem i odrobiną imbiru. Zagotować (na małym ogniu i mieszać), a następnie polać nim naleśniki. Żółty ser zetrzeć na grubych oczkach, posypać naleśniki i zapiekać pod przykryciem około 20 minut. Przed podanie polać sosem czosnkowym lub innym ostrym podanym w sosjerce.

SOS CZOSNKOWY

3 łyżki majonezu
3 łyżki śmietany
1 zgnieciony ząbek czosnku

FILET DROBIOWY Z RYŻEM

Piersi kurczaka pokroić w paseczki posypać troszkę vegetą i przyprawą GYROS. Odstawić na 1 godz. Następnie posypać mąką ziemniaczaną, wymieszać i od razu podsmażyć na rozgrzanym oleju, nie smażyć zbyt długo, aby nie wysuszyć mięsa. Przełożyć do garnuszka i parę minetek podduścić na małym ogniu pod przykryciem. Sos śmietanowo - ziołowy Winiary "Pomysł na kurczaka" wykonać wg przepisu na opakowaniu. Kurczaka wyłożyć na ugotowany ryż i poleać sosem. Można posypać natką...

PIJANY PRZEKŁADANIEC

I warstwa

biskopt z 4 jaj - troszkę nasączyć

II warstwa

6 białek

15 dag cukru pudru

15 dag maku

15 dag wiórków

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić na sztywno z cukrem, następnie dodać mak, wiórki i proszek. Wszystkie składniki starannie wymieszać. Upiec.

III warstwa

Krem

6 żółtek

10 dag cukru

2 łyżki mąki ziemniaczanej

2 łyżki mąki pszennej

cukier waniliowy

1 ½ - 2 szkl. mleka

Żółtka utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym, dodać trochę mleka, a następnie obie mąki i dobrze rozmieszać. Masę wlać na gotujące się mleko. Ugotować budyń, wystudzić utrzeć z 1 kostką masła.

Nasączony biskopt posmarować dowolnym dżemem, na biskopcie ułożyć wiórkowiec, na wiórkowcu rozsmarować przygotowany krem. Na kremie układać nasączone w ponczu (zrobionym z ½ szkl. alkoholu, rumu i przegotowanej wody). Wierzch poleać polewą czekoladową.

GOLONKI NA OSTRO

- 6 golonek średniej wielkości
- 5 łyżek jarzynki
- ½ łyżeczki papryki ostrej
- ½ łyżeczki papryki słodkiej
- pieprz, sól i czosnek (w niewielkich ilościach)
- oraz inne przyprawy w/g własnego smaku

Wszystkie przyprawy wymieszać razem.

Golonki obsypać przyprawami i peklować od 6 – 8 godzin. Po tym czasie ułożyć w garnku na sztorc. Podlać 1 szklanką wody i wstawić na mały płomień gazu.

Dusić 2 ½ godziny pod przykryciem. Można podawać z podsmażoną kiszoną kapustą.

SERNIK

1 ½ kg sera śmietankowego mielonego

250 g masła

¾ szkl. Cukru pudru

12 jaj

1 budyń śmietankowy na ¾ l

2 łyżki mąki pszennej

1 szkl. kwaśnej śmietany 12%

olejek arakowy (ja wlałam śmietankowy)

Masło utrzeć z cukrem na puch .Dodawać w trakcie ucierania żółtka i białka z 2 jaj. Pozostałe 10 ubić na pianę. Ser wyłożyć na dużą miskę, wsypać mąkę, budyń, wlać śmietanę, olejek, dodać utarte masło i wymieszać wszystko mikserem na koniec dodać ubite białka. Wylać na blaszkę wyłożoną ciastem.

Ciasto na spód

½ kostki margaryny

1 żółtko

1 łyżeczka proszku do pieczenia i mąki tyle ile się wgniecie.

Ciasto zagnieść, dużą blaszkę wyłożyć papierem, rozłożyć ciasto (można rozwałkować) i nakłuć widelcem.

Na ciasto wyłożyć masę serową

i piec w temp. 175⁰ około 1 h. Piekę 55 minut.

Ewa Szczech