KULINARNE ŚWIĘTOWANIE

Przepisy na karnawał

Koordynator

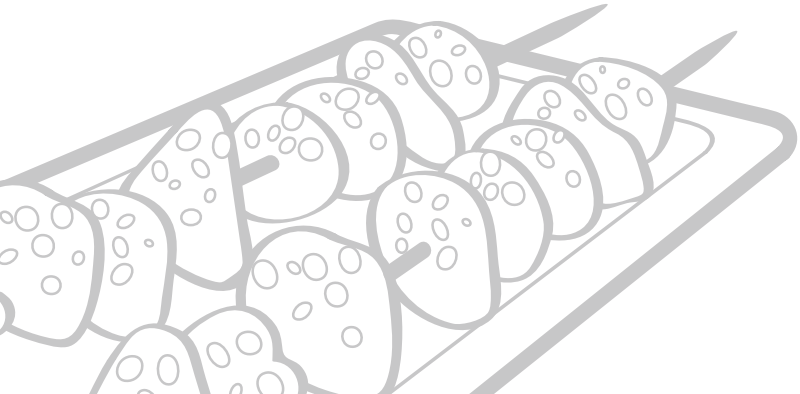
Magdalena Gambal

Redakcja i korekta

Ewa Popielarz
www.ewapopielarz.pl

Grafika i skład

13design
www.13design.pl



Autorki

Apetycznie Klasycznie
http://apetycznie-klasycznie.blog.pl/
@apetycznie-klasycznieblogpl
makellba@gmail.com

BaBy w kuchni
http://babywkuchni.com.pl/
@BabyWKuchni
baby.w.kuchni@gmail.com

ChilliJemy
http://chillijemy.blogspot.com/
@chillijemy
aleksandrabandura1@gmail.com

Ciaaaasteczkowo
http://ciaaaasteczkowo.blogspot.com/
@ciaaaasteczkowo
ciaaaasteczkowo@gmail.com

Czekoladowy Muffinek
http://czekoladowymuffinek.blogspot.com/
@czekoladowymuffinek
magdalena.gambal@o2.pl

Czerwona Porzeczka
http://czerrrwonaporzeczka.blogspot.com/
@CzerrrwonaPorzeczka
martuchaa.g@gmail.com

Di Gotuje
http://digotuje.pl/
@Digotuje
jdiana@onet.eu

Dobre Zielsko
https://dobrezielsko.pl/
@dobrezielsko
kontakt@dobrezielsko.pl

I love food
http://iloffood.blogspot.com/
@foodlovei
ilovefood03@gmail.com

Kolizje Smaków
http://kolizjesmakow.blogspot.com/
@Kolizje-Smakow
kolizje.smakow@gmail.com

Kolorowy Przepisownik
https://kolorowyprzepisownik.pl/
@KolorowyPrzepisownik
kolorowyprzepisownik@gmail.com

Kuchnia w czekoladzie
https://kuchniawczekoladzie.blogspot.com/
@kuchniawczekoladzie
kuchniawczekoladzie@poczta.fm

Nicpoń w Kuchni
http://nicponwkuchni.pl/
@nicponwkuchni
kontakt@nicponwkuchni.pl

Różowa Kuchnia
http://rozowakuchnia.blox.pl/
@Różowa-Kuchnia-34297279996950
reksio740@wp.pl

Smak na Wspak
http://smaknawspak.pl/
@smaknawspak
smaknawspak@gmail.com

Spis treści

Minipizze ... 4
Pieczarki faszerowane mięsem i papryką ... 5
Drożdżowe zawijańce ze szpinakowym pesto ... 6
Grissini domowe ... 7
Skrzydełka barbecue ... 8
Koreczki caprese ... 9
Wrapy na dwa sposoby ... 10
Minienchiladas z guacamole ... 11
Szpinakowe gwiazdki karnawałowe z niespodzianką ... 12
Krążki cebulowe ... 13
Paprykowe ślimaki zrolowane z wędzoną szynką ... 14
Sałatka nicejska ... 16
Sałatka warstwowa z brokułem i tortellini ... 17
Sałatka hamburger ... 18
Sałatka z jarmużu i czerwonej kapusty z nasionami granatu ... 19
Sałatka z tuńczykiem ... 20
Nachosy z gotowych produktów ... 21
Adwokatowe pączki ... 23
Faworki dwukolorowe ... 25
Oponki serowe ... 26
Pączki królewskie z lukrem ... 27
Lane chrusty ... 28
Croquembouche – nadziewane ptysie w karmelu ... 29
Bezglutenowe pączki gryczano-jaglane ... 30
Minipączki serowe ... 32
Blue orange ... 33
Tequila Sunrise ... 35
Adwokat Twist ... 36
Chupa Chups ... 37
Margarita truskawkowa ... 38
Margarita Krwawa Mery ... 39
Kolorowanki ... 40

Przekąski

Czekoladowy Muffinek
Magdalena Gambal

http://czekoladowymuffinek.blogspot.com/
@czekoladowymuffinek
magdalena.gambal@o2.pl

Minipizze

Drożdżowe bułeczki z pysznym drobiowym nadzieniem. Idealny pomysł na ciepłą przekąskę podczas przyjęcia.

Składniki (na ok. 6 sztuk)

Ciasto

25 g świeżych drożdży
1/2 szklanki mleka
1 łyżeczka cukru
300 g mąki pszennej
1 jajko
1 łyżeczka pieprzu
1 łyżeczka soli
25 ml oleju

Farsz

6 pieczarek
filet z kurczaka
ulubiona przyprawa do drobiu
ketchup
50 g sera

Przygotowanie

W garnuszku łączymy mleko z cukrem i drożdżami. Podgrzewamy tak, aby wszystko było ciepłe, ale nie gorące. Odstawiamy na kwadrans, żeby drożdże ruszyły.

Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy jajko, przyprawy oraz ciepłe mleko z drożdżami. Na koniec dolewamy olej i zagniatamy ciasto. Odstawiamy je do wyrośnięcia pod przykryciem na ok. 40 minut.

Gdy ciasto nabiera objętości, pieczarki myjemy, obieramy i kroimy na plasterki. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i podsmażamy grzyby. Następnie myjemy i kroimy filet z kurczaka na małe kawałki, dodajemy ulubioną przyprawę i mięso również obsmażamy.

Wyrośnięte ciasto (powinno podwoić swoją objętość) dzielimy na 6 części i z każdej formujemy płaskie, okrągłe placki. Układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Smarujemy placki ketchupem, kładziemy plaster sera, na niego pieczarki i kurczaka. Wierzch możemy posypać startym serem. Zapiekamy przez 15 minut w 170 stopniach.

Różowa Kuchnia
Joanna Gralik

http://rozowakuchnia.blox.pl/
@Różowa-Kuchnia-34297279996950
reksio740@wp.pl

Pieczarki faszerowane mięsem i papryką

Faszerowane pieczarki to jedno z moich ulubionych dań. Wyglądają elegancko i smacznie. Na imprezy doskonałe. Przywitajcie nowy rok z tym smacznym rarytasem!

Składniki

20 pieczarek
500 g mięsa mielonego (np. z łopatki)
1 papryka czerwona
2 jajka
4 łyżki bułki tartej
sól i pieprz do smaku
20 plastrów sera żółtego

Przygotowanie

Odcinamy nóżki pieczarek i wydrążamy środek, zostawiając całe kapelusze. Do mięsa dodajemy wydrążone środki z pieczarek.

Paprykę myjemy, usuwamy gniazdo nasienne i kroimy ją w drobną kostkę, dodajemy do mięsa i pieczarek. Do masy wbijamy dwa jajka i dodajemy bułkę tartą. Całość wyrabiamy i doprawiamy do smaku. Farsz przekładamy do wydrążonych pieczarek.

Prostokątną formę wykładamy folią aluminiową i układamy w niej ciasno pieczarki. Pieczemy w 200 stopniach przez ok. 30 minut. Pod koniec pieczenia na każdej pieczarce układamy plaster sera. Podajemy na gorąco, kiedy ser się rozpuści. Wyśmienicie smakują także na zimno.

Nicpoń w Kuchni
Karolina Nicpoń

http://nicponwkuchni.pl
@nicponwkuchni
kontakt@nicponwkuchni.pl

Drożdżowe zawijańce ze szpinakowym pesto, suszonymi pomidorami i kindziukiem

Nikt się nie oprze tym drożdżowym, ciepłym, pachnącym bułeczkom. Znikają w tempie ekspresowym!
Dla lepszego koloru przed samym pieczeniem można je posmarować rozbełtanym jajkiem.

Składniki (na ok. 15 sztuk)

Ciasto

25 g drożdży
szczypta cukru
3,5 szklanki mąki orkiszowej lub zwykłej pszennej
1 szklanka ciepłej wody
1 łyżeczka soli
2 łyżki oliwy

Nadzienie

70 g świeżego szpinaku
2 ząbki czosnku
1/2 szklanki orzechów włoskich
1/3 szklanki startego parmezanu
1/4 łyżeczki soli
2 łyżki soku z cytryny
1/4 szklanki oliwy
5–6 suszonych pomidorów w oleju
ok. 60 g kindziuka lub innej szynki dojrzewającej
mozzarella (opcjonalnie)

Przygotowanie

Do miseczki wsypujemy rozkruszone drożdże, szczyptę cukru, połowę wody i mieszamy do rozpuszczenia drożdży. Dodajemy łyżkę mąki, mieszamy i odstawiamy na 15 minut.

Do dużej miski wsypujemy resztę mąki i sól, wlewamy rozczyn drożdżowy i pozostałą część wody i wyrabiamy ciasto. W czasie wyrabiania dodajemy oliwę i zagniatamy dalej, aż ciasto będzie gładkie. Przykrywamy je ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

W międzyczasie przygotowujemy pesto ze szpinaku. Do malaksera wrzucamy szpinak, czosnek, orzechy i rozdrabniamy je. Dodajemy parmezan, sól, sok z cytryny i miksujemy dalej, dolewając powoli oliwę, aż do osiągnięcia konsystencji pesto.

Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, wyrabiamy je ponownie i wałkujemy, formując prostokąt o grubości ok. 1/2 cm. Tak przygotowane ciasto smarujemy pesto na całej powierzchni i układamy na nim pokrojone na drobne kawałki suszone pomidory oraz plastry kindziuka. Zawijamy ciasto w roladę, zaczynając od dłuższego boku, i kroimy w poprzek na plastry grubości ok. 3 cm.

Układamy zawijańce na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Można je w tym momencie posypać dodatkowo serem mozzarella. Przykrywamy zawijańce i odstawiamy na 20 minut, by urosły. Pieczemy w 180 stopniach przez ok. 25–30 minut.

BaBy w kuchni
Ewa Popielarz

http://babywkuchni.com.pl/
@BabyWKuchni
baby.w.kuchni@gmail.com

Grissini domowe

Nie ma lepszej przekąski karnawałowej niż paluszki grissini. Te upieczone w domu nie zawsze wychodzą tak kruche, jak sklepowe, ale możemy je dowolnie doprawić i poeksperymentować ze smakami.

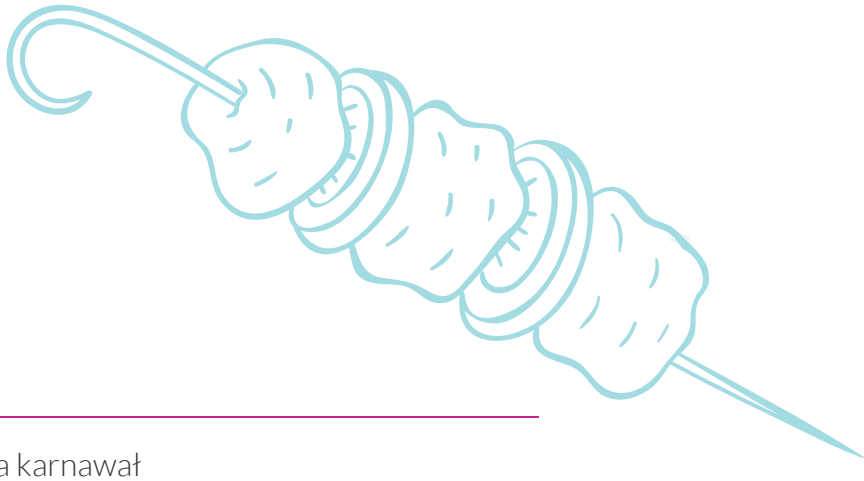
Składniki

300 g mąki pszennej chlebowej
7 g suchych drożdży
1 łyżeczka suszonej bazylii
1 łyżeczka suszonego oregano
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki cukru
200 ml wody
1 łyżka oliwy

Przygotowanie

Wszystkie składniki mieszamy i wyrabiamy elastyczne ciasto. Odstawiamy je w omączonym naczyniu, pod przykryciem, w ciepłe miejsce na około godzinę.

Po tym czasie ciasto odgazowujemy, wbijając w nie pięść. Dzielimy ciasto na pół. Każdą połówkę rozwałkowujemy na cienki prostokąt. Ostrym nożem wycinamy paski o szerokości ok. 1 cm. Każdy pasek rolujemy rękami, tworząc paluszki. Paski nie muszą być długie, bo przy rolowaniu jeszcze się rozciągną. Układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy przez 12–15 minut w 200 stopniach.



Apetycznie Klasycznie
Magdalena Keller-Bigda

http://apetycznie-klasycznie.blog.pl/
@apetycznie-klasycznieblogpl
makellba@gmail.com

Skrzydełka barbecue

Barbecue, czyli dwa w jednym – jednocześnie marynata i sos. Świetnie zmiękcza mięso przed pieczeniem i tworzy pyszną glazurę. W tym sosie łączą się wszystkie smaki: słodycz miodu, delikatna kwaskowatość octu, słonawy sos sojowy oraz ostrość pieprzu i papryki. Skrzydełka najlepiej smakują jedzone palcami, w towarzystwie frytek i sałaty.

Składniki

1 i 1/2 kg skrzydełek z kurczaka
2 ząbki czosnku
1/3 szklanki ketchupu
1/5 szklanki sosu sojowego
6 łyżek octu winnego
2 łyżki miodu
3 łyżeczki ostrej papryki w proszku
pieprz

Przygotowanie

Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. Dodajemy pozostałe składniki (oprócz skrzydełek) i bardzo dokładnie mieszamy.

Skrzydełka myjemy w zimnej wodzie, osuszamy papierowym ręcznikiem, układamy w dowolnym naczyniu, zalewamy przygotowaną marynatą i dokładnie w niej obtaczamy. Przykrywamy całość i wkładamy na noc do lodówki.

Na blaszce posmarowanej cienką warstwą oleju układamy jedną warstwę skrzydełek wyjętych z marynaty. Pieczemy przez ok. 1 godzinę w 200 stopniach, w połowie pieczenia odwracając skrzydełka na drugą stronę. Pozostałą marynatę przelewamy do rondelka i gotujemy na małym ogniu ok. 5 minut. Upieczone skrzydełka przekładamy na talerz i polewamy sosem.

Czerwona Porzeczka
Marta Macioch

http://czerrrwonaporzeczka.blogspot.com/
@CzerrrwonaPorzeczka
martuchaa.g@gmail.com

Koreczki caprese

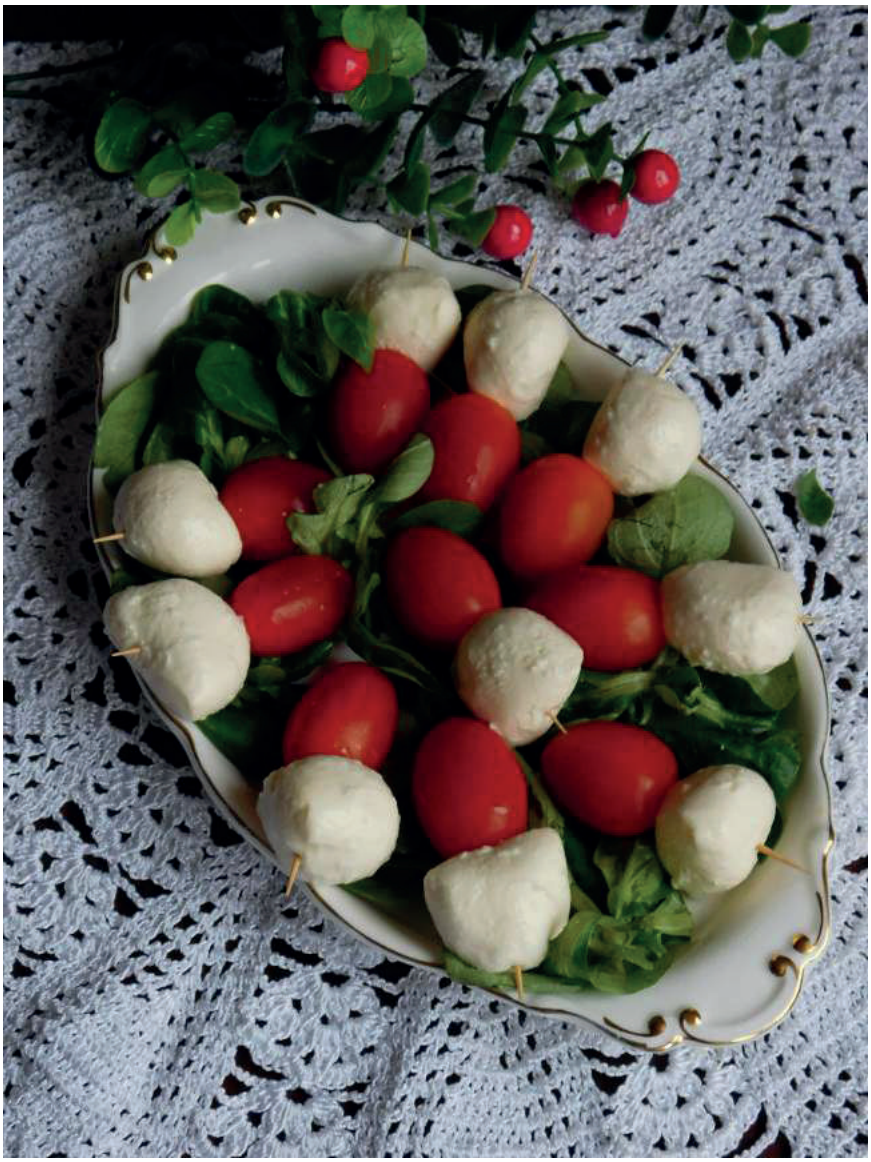
Kolorowe przekąski przyciągają małych i większych łakomczuchów.
Zaskocz swoich gości nietypowym podaniem klasycznego caprese.

Składniki

pomidorki koktajlowe
małe kulki mozzarelli
roszponka

Przygotowanie

Na wykałaczki nabijamy po jednym pomidorku i kulce mozzarelli. Układamy na talerzu wyłożonym roszponką.



ChilliJemy
Aleksandra Jastrzębska

http://chillijemy.blogspot.com/
@chillijemy
aleksandrabandura1@gmail.com

Wrapy na dwa sposoby

Przekąska, która sprawdza się w trakcie imprez karnawałowych, spotkań z rodziną czy przyjaciółmi. Nadzienie można łączyć i dobierać w tylu wariantach, w ilu będzie nam smakować.

Składniki

4 placki tortilli
2 opakowania serka naturalnego
4 garści rukoli
150 g wędzonego łososia
3–4 pomidory suszone
150 g polędwicy
1/2 papryki czerwonej

Przygotowanie

Dwa placki tortilli delikatnie podgrzewamy na suchej patelni. Smarujemy jednym serkiem naturalnym. Na środku placka, na całej jego szerokości układamy rukolę oraz łososia. Zwijamy tortille w rulon dość ciasno i zawijamy rogi. Kroimy na 5–6 mniejszych kawałków.

Drugi serek łączymy z pokrojonymi drobno pomidorami suszonymi i smarujemy nim dwie pozostałe tortille. Wykładamy rukolę oraz plasterki polędwicy na środek placków. Paprykę kroimy w cienkie paseczki układamy na wędlinie. Tortille zwijamy i kroimy na 5–6 części.

Podajemy z ulubionymi dipami.

I love food
Emilia Lupa

http://iloffood.blogspot.com/
@foodlovei
ilovefood03@gmail.com

Minienchiladas z guacamole

Nic nie rozkręca imprezy lepiej niż pikantne i sycące enchiladas!

Z dodatkiem cytrynowego guacamole będą idealne na przystawkę, przekąskę, a nawet na śniadanie po sylwestrowej nocy.

Składniki

Enchiladas

4 pszenne tortille
1 puszka czarnej fasoli
1 duży ząbek czosnku
2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki soku z cytryny
1 czerwona cebula
1 mała papryczka chili
sól i pieprz do smaku

Guacamole

1 dojrzałe awokado
1 ząbek czosnku
1/2 pomidora
2 łyżki soku z cytryny
1/2 cebuli
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Enchiladas

Z każdego placka tortilli wycinamy 3 mniejsze kółka. Fasolę odsączamy i przelewamy zimną wodą. Przekładamy ją do miski wraz z obranym czosnkiem, oliwą i sokiem z cytryny. Blendujemy i dodajemy posiekaną czerwoną cebulę, posiekane chili oraz sól i pieprz. Całość dobrze mieszamy.

Fasolową pastę nakładamy na wycięte wcześniej kółka i zwijamy w rulony. Można je spiąć wykałaczkami. Przekładamy roladki do natłuszczonej formy i pieczemy przez 10–15 minut w 180 stopniach, aż się zrumienią.

Guacamole

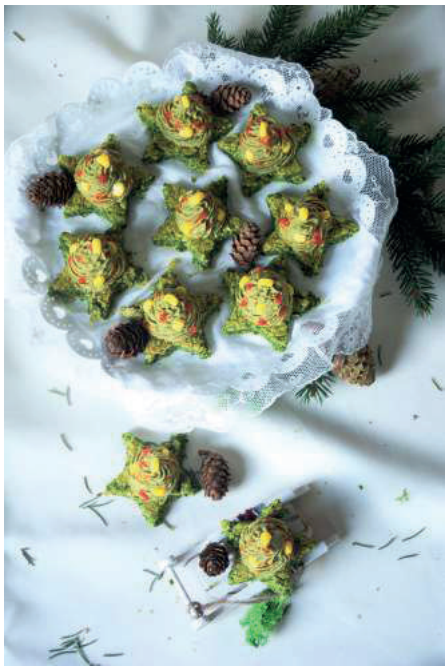
Awokado przekrawamy, wyjmujemy pestkę, następnie delikatnie nacinamy miąższ w kratkę i za pomocą łyżki wyciągamy go. Dodajemy sok z cytryny i przeciśnięty przez praskę czosnek. Cebulę i pomidor drobno siekamy i dodajemy do masy. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Całość mieszamy i podajemy jako dodatek do minienchiladas.

Kuchnia w czekoladzie
Joanna Tokarz

https://kuchniawczekoladzie.blogspot.com/
@kuchniawczekoladzie
kuchniawczekoladzie@poczta.fm

Szpinakowe gwiazdki karnawałowe z niespodzianką

Minęły już czasy, kiedy dzieci uciekały na widok szpinaku.
Teraz dla wielu to prawdziwy przysmak.
Szczególnie jeśli podamy go w takiej postaci!



Składniki (na 10–12 sztuk)

Biszkopt

(na blaszkę 28 x 19 cm)
150 g świeżego szpinaku
3 jajka
1/4 szklanki oleju rzepakowego
2 ząbki czosnku
1/3 łyżeczki gałki muszkatołowej
1/3 łyżeczki kolorowego pieprzu
1/3 łyżeczki soli
3 łyżki mąki pszennej
1/3 łyżeczki proszku do pieczenia

Pasta

2 jajka na twardo
1 łyżka majonezu
120 g groszku konserwowego
sól, pieprz do smaku

Dodatkowo

10–12 małych pieczarek konserwowych
2 łyżki kukurydzy konserwowej
1 łyżka przecieru paprykowego

Przygotowanie

Szpinak myjemy i osuszamy, miksujemy z dodatkiem żółtek, oleju, czosnku i przypraw (bez soli) na gładki krem. Białka ubijamy ze szczyptą soli, a następnie stopniowo dodajemy je do rozdrobnionego szpinaku, mieszając powoli. Dodajemy przesianą z proszkiem do pieczenia mąkę i delikatnie mieszamy.

Spód blaszki wykładamy papierem do pieczenia. Wylewamy ciasto na blaszkę i pieczemy w nagrzanym do 170 stopni piekarniku przez ok. 30 minut. Studzimy i wykrawamy foremkami ozdobne kształty lub dzielimy ciasto na prostokąty.

Jajka ugotowane na twardo obieramy, łączymy z majonezem i groszkiem konserwowym. Doprawiamy do smaku.
Na każdy biszkopt nakładamy odrobinę pasty, w którą wbijamy marynowaną pieczarkę. Szprycą z reszty pasty formujemy kształt choinki. Ozdabiamy ziarenkami kukurydzy oraz kropelkami przecieru paprykowego.

Kolizje Smaków
Jadwiga Jankowiak, Aleksandra Sobkowiak

http://kolizjesmakow.blogspot.com/
@Kolizje-Smakow
kolizje.smakow@gmail.com

Krążki cebulowe

Sylwester to czas szampańskiej zabawy, tańców do rana i pysznych przekąsek. Jedną z nich mogą być te cudowne w smaku i niezwykle chrupie domowe krążki cebulowe.

Składniki

4–5 dużych cebul
miseczka mąki pszennej
1 łyżeczka soli
ulubione przyprawy: oregano, tymianek, suszony czosnek
2 duże jajka
miseczka bułki tartej
olej rzepakowy lub słonecznikowy do smażenia

Przygotowanie

Cebule obieramy i kroimy w paski, tak by po ich rozdzieleniu powstały krążki. Umieszczamy je w misce z wodą na pół godziny.

Oddzielamy cienką skórkę od krążków i usuwamy ją.

Do miseczki z bułką tartą dodajemy sól oraz ulubione przyprawy, całość mieszamy. W drugiej misce roztrzepujemy jajka, a do trzeciej wsypujemy mąkę.

Na głębokiej patelni lub w rondelku umieszczamy olej i podgrzewamy go. Krążki obtaczamy w mące, jajku i bułce tartej, a następnie wrzucamy na rozgrzany olej. Wyciągamy na ręczniki papierowe i odsączamy. Podajemy po kilku minutach, np. z sosem czosnkowym.

ChilliJemy
Aleksandra Jastrzębska

http://chillijemy.blogspot.com/

Paprykowe ślimaki zrolowane z wędzoną szynką

Szybki i smaczny przepis na przekąskę. Ogromnym plusem ślimaczków jest ich delikatny smak, z nutką aromatu ostrej papryki.

Przygotowanie

Paprykę myjemy i blendujemy razem z papryczką chili i obranym ząbkiem czosnku. Wkładamy warzywa do rondelka, doprawiamy do smaku i zagotowujemy (można takiego sosu zrobić więcej i zapasteryzować go w słoiczku).

Płat ciasta francuskiego rozkładamy na płaskiej powierzchni. Smarujemy całą powierzchnię cienką warstwą sosu paprykowego, omijając brzegi. Na wierzchu układamy plasterki bardzo cienko pokrojonej szynki. Ciasto rolujemy i kroimy na ok. 2-centymetrowe krążki, które układamy na papierze do pieczenia wyłożonym na blasze.

Pieczemy w 160 stopniach przez ok. 20 minut, aż ciasto się zarumieni. Podajemy na ciepło lub na zimno.

Składniki

duży płat ciasta francuskiego
1 papryka czerwona
1 ząbek czosnku
1 kawałek papryczki chili
sól, pieprz
150 g szynki delikatnie wędzonej

Sałatki

BaBy w kuchni
Ewa Popielarz
http://babywkuchni.com.pl/

Sałatka nicejska

Niezwykła sałatka, którą można jeść na różne sposoby, bo składa się z ułożonych obok siebie składników, polanych sosem. To, jak je połączymy, zależy tylko od nas.

Składniki (na 6 porcji)

4 jajka ugotowane na twardo
1 cebula
pęczek szalotki (zielona część)
6 pomidorów
1 papryka czerwona
200 g tuńczyka w puszce
60 g czarnych oliwek
200 g filetów anchois

Sos winegret

4 łyżki oliwy
1 łyżka octu winnego
2 łyżki soku z cytryny
1 posiekany ząbek czosnku
1/2 łyżeczki musztardy
sól, pieprz

Przygotowanie

Jajka kroimy na ćwiartki. Cebulę drobno siekamy. Zieloną część szalotki również siekamy. Pomidory kroimy na ósemki albo w plasterki. Z papryki usuwamy gniazdo nasienne i kroimy ją na paski.

Wszystkie składniki układamy na salaterce lub rozdzielamy na 6 talerzyków. Dodajemy tuńczyka, oliwki i anchois.
Przed podaniem sałatkę polewamy sosem, który powstaje z wymieszania wszystkich podanych składników.

Kolorowy Przepisownik
Aneta Warowna

https://kolorowyprzepisownik.pl/
@KolorowyPrzepisownik
kolorowyprzepisownik@gmail.com

Sałatka warstwowa z brokułem i tortellini

Sałatki warstwowe cieszą się dużym powodzeniem na przyjęciach, bo nie tylko świetnie smakują, ale też atrakcyjnie wyglądają. W tej sałatce kropką nad „i" jest prażony słonecznik.

Składniki

250 g tortellini (np. z ricottą i szpinakiem)
1 łyżka oleju
1 brokuł
1 łyżka soku z cytryny (lub łyżeczka kwasku cytrynowego)
250 g sera feta
kilka pomidorków koktajlowych
2 garście ziaren słonecznika
400 g jogurtu naturalnego typu greckiego
4 ząbki czosnku
świeżo mielony pieprz
sól (opcjonalnie)

Przygotowanie

Tortellini gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oleju. Odcedzamy na sicie i przelewamy zimną wodą, żeby się nie kleiło.

Brokuł dzielimy na różyczki, wrzucamy na osolony wrzątek z odrobiną soku z cytryny lub kwasku cytrynowego (dzięki temu zachowa piękny kolor) i obgotowujemy bez przykrycia przez 2–3 minuty. Odcedzamy i studzimy na sicie.

Ser feta kroimy w średniej wielkości kostkę, a pomidorki na połówki. Słonecznik prażymy na suchej patelni.

Jogurt przekładamy do małej miseczki, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, pieprz i wszystko mieszamy. Sos czosnkowy można też posolić, ale trzeba pamiętać, że feta jest zwykle dość słona.

W salaterce układamy składniki warstwowo: brokuł, feta, tortellini, sos czosnkowy, pomidorki. Całość posypujemy prażonym słonecznikiem.

Czerwona Porzeczka
Marta Macioch
http://czerrrwonaporzeczka.blogspot.com/

Sałatka hamburger

W tę jedną wyjątkową noc w roku warto pokusić się o przygotowanie ciekawych dań. Goście na pewno to docenią. Ta sałatka spodoba im się nie tylko dzięki ciekawemu wyglądowi, ale i walorom smakowym. Hamburger inaczej? Czemu nie!

Składniki

1/2 kg piersi z indyka
300 g pieczarek
2 pomidory
4 ogórki konserwowe
100 g żółtego sera
1 mała czerwona cebula
4 łyżki majonezu
3 łyżki jogurtu greckiego
1 czubata łyżka ketchupu
1 łyżeczka musztardy sarepskiej
sałata roszponka
2 bułki do hamburgerów
2 łyżeczki musztardy francuskiej
sól, pieprz
czosnek granulowany, papryka słodka

Przygotowanie

Mięso mielimy, doprawiamy solą, pieprzem, słodką papryką i granulowanym czosnkiem. Dodajemy musztardę francuską i obsmażamy. Pieczarki kroimy w plasterki, dodajemy sól i pieprz. Smażymy je do momentu, aż odparuje nadmiar wody. Pomidory kroimy w dużą kostkę, ogórki w plasterki, ser ścieramy na tarce. Cebulę drobno siekamy i mieszamy z pomidorami.

Przygotowujemy sos: majonez mieszamy z jogurtem, ketchupem i musztardą sarepską. Doprawiamy solą i pieprzem.

Układamy warstwowo: roszponkę, pieczarki, ogórki, ser, połowę sosu, mięso, drugą połowę sosu, pomidory z cebulką, roszponkę, pokrojone bułki.

Dobra rada: bułki najlepiej dołożyć tuż przed podaniem, wtedy nie zmiękną od sałatki.

Dobre Zielsko
Małgosia Kubica

https://dobrezielsko.pl/
@dobrezielsko
kontakt@dobrezielsko.pl

Sałatka z jarmużu i czerwonej kapusty z nasionami granatu

Chociaż zima nie obfituje w kolorowe warzywa i owoce, możemy znaleźć w niej coś pysznego, zdrowego i kolorowego. Jarmuż, czerwona kapusta, granat i orzechy włoskie tworzą razem pyszną świąteczną sałatkę.

Składniki

Sałatka

200 g zielonego jarmużu
500 g kapusty czerwonej
1 granat
kilka orzechów włoskich
szczypta soli

Dressing

2 łyżki płynnego miodu
2 łyżki oleju z orzechów włoskich (lub innego)
2 łyżki soku z cytryny lub limonki

Przygotowanie

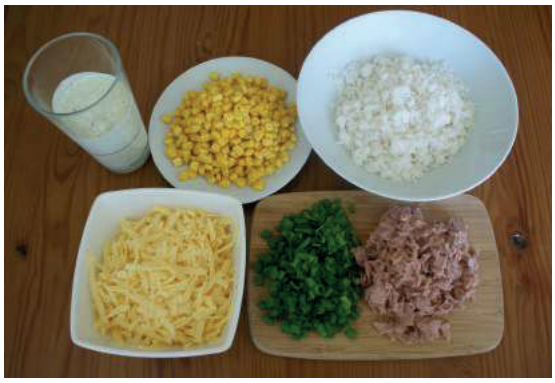
Liście jarmużu myjemy, usuwamy twardą łodyżkę i kroimy na małe kawałki. Kapustę myjemy i drobno siekamy. Granat przekrajamy i wybieramy z niego pestki. Wszystko łączymy, dorzucamy orzechy oraz szczyptę soli.

W małej miseczce przygotowujemy dressing – łączymy wszystkie składniki, mieszamy i dodajemy do sałatki lub podajemy w osobnej miseczce.

Ciaaaasteczkowo
Julia Sędłak

http://ciaaaasteczkowo.blogspot.com/
@ciaaaasteczkowo
ciaaaasteczkowo@gmail.com

Sałatka z tuńczykiem



Składniki

torebka ryżu
puszka tuńczyka
pęczek szczypiorku
250 g żółtego sera
200 g jogurtu
3 łyżki majonezu
dowolna przyprawa do sałatek
puszka kukurydzy

Przygotowanie

Ryż gotujemy i pozostawiamy do całkowitego ostygnięcia. W międzyczasie rozdrabniamy tuńczyka, kroimy szczypiorek oraz ścieramy żółty ser na tarce o dużych oczkach.

Mieszamy ze sobą jogurt, majonez oraz przyprawę.

Do miski (najlepiej szklanej) wkładamy warstwami: ryż, tuńczyka i kukurydzę, zalewamy sosem jogurtowym i posypujemy startym żółtym serem oraz szczypiorkiem.

Szybka sałatka, idealna na przywitanie nowego roku. Szkoda tracić czas na stanie w kuchni, kiedy można się dobrze bawić na domowej imprezie sylwestrowej!

Smak na Wspak
Matylda Kraszewska

http://smaknawspak.pl/
@smaknawspak
smaknawspak@gmail.com

Nachosy z gotowych produktów

Sylwestrowa noc jest bardzo długa, co nie znaczy, że zamiast szampańsko się bawić, powinniśmy spędzać czas w kuchni, szykując kolejne dobroci dla gości. Przygotowanie tych nachosów nie zajmie dużo czasu. Kiedy mamy już półprodukty, wystarczy kilka minut i gotowe.

Składniki (na 6 porcji)

250–300 g sera żółtego w kawałku
2 duże pomidory
1 pęczek szczypiorku
odrobina oliwy
1 puszka czerwonej fasoli
1 łyżka przyprawy meksykańskiej
150 g pikantnego chorizo (opcjonalnie)
350 g ulubionych nachosów
200 ml śmietany 18%

Przygotowanie

Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach, pomidory kroimy w kostkę, a szczypiorek drobno siekamy.

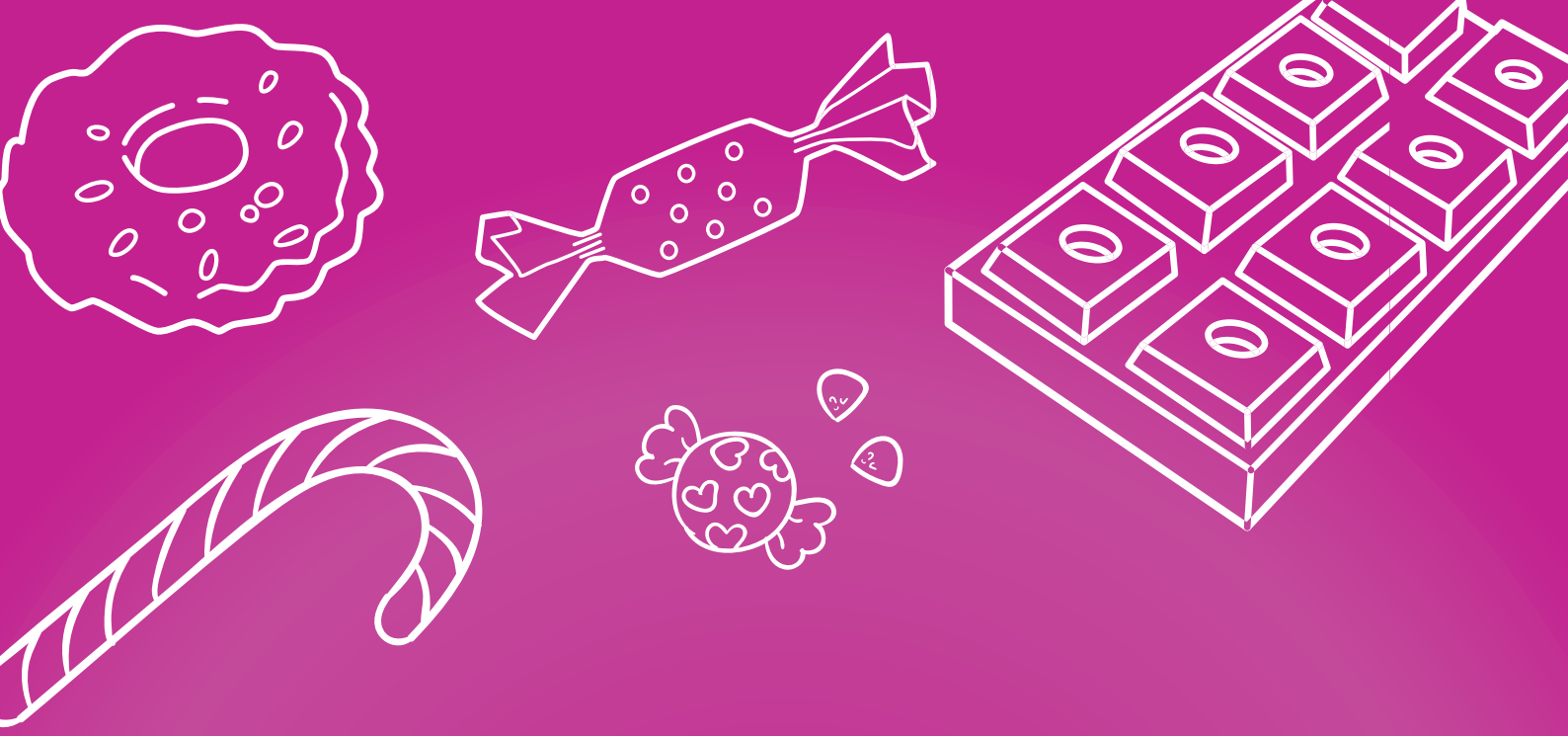
Na patelni rozgrzewamy odrobinę oliwy i podsmażamy czerwoną fasolę z przyprawą meksykańską i chorizo.

Na dno naczynia żaroodpornego wsypujemy trochę sera żółtego. Układamy warstwę nachosów i posypujemy ją serem. Powtarzamy czynność, aż w naczyniu znajdą się dwie warstwy nachosów przełożonych serem.

Wstawiamy całość do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i zapiekamy przez 8–10 minut.

Na upieczonych nachosach kładziemy fasolę z chorizo i pomidory.

Na wierzchu robimy kleksy ze śmietany i całość posypujemy szczypiorkiem. Podajemy na ciepło.



Słodkości

Kuchnia w czekoladzie
Joanna Tokarz
https://kuchniawczekoladzie.blogspot.com/

Adwokatowe pączki

Pączki przygotowywane z użyciem dwóch rodzajów mąki. Pyszne i pulchne, a w dodatku z obłędnym nadzieniem – tylko dla dorosłych!

Składniki (na 20 sztuk)

Zaczyn

125 ml ciepłego mleka
3 łyżki mąki krupczatki
1 łyżka cukru
55 g świeżych drożdży

Ciasto właściwe

7 żółtek
3 łyżki cukru
150 g mąki krupczatki
350 g mąki tortowej
125 ml ciepłego mleka
60 ml oleju rzepakowego
szczypta soli
3 łyżki spirytusu

Krem adwokatowy

3/4 szklanki mleka
3/4 szklanki adwokatu
3 łyżeczki cukru
1 budyń waniliowy bez cukru

Dodatkowo

1 tabliczka białej czekolady
100 ml mleka
3 łyżki posiekanych orzeszków ziemnych
4 kostki smalcu
1/2 szklanki oleju
1 surowy ziemniak

Przygotowanie

Przygotowujemy zaczyn: ciepłe mleko (nie gorące!) łączymy z drożdżami, mąką krupczatką oraz cukrem. Pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 15 minut.

Żółtka ucieramy z cukrem. Do misy miksera przesiewamy pozostałe mąki, dodajemy szczyptę soli, wyrośnięty zaczyn, utarte z cukrem żółtka oraz olej i mleko. Na końcu dodajemy spirytus. Ciasto wyrabiamy na najniższych obrotach przez ok. 10 minut. Gotowe przekładamy do wysmarowanej oliwą czystej miski i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę (w cieple, pod bawełnianą ściereczką).

Wyrośnięte ciasto ponownie wyrabiamy na stolnicy podsypanej mąką krupczatką. Dzielimy na 20 części i formujemy gładkie, okrągłe pączki. Możemy także ciasto rozwałkować na grubość ok. 1,5 cm i wycinać pączki szklanką. Pozostawiamy je ponownie do wyrośnięcia pod przykryciem.

W rondlu lub na dużej patelni rozgrzewamy tłuszcz (smalec i 1/2 szklanki oleju) do temperatury 170 stopni.

Do każdej porcji przy smażeniu dorzucamy kilka kawałków obranego ziemniaka (zapobiega to przypalaniu się pączków). Na rozgrzany tłuszcz wkładamy pączki i smażymy po kilka minut z obu stron. Odsączamy na papierowym ręczniku.

Krem

Mleko podgrzewamy z cukrem. Adwokat łączymy z budyniem w proszku i wlewamy na gotujące się mleko. Mieszamy, po czym zostawiamy do ostudzenia, przykrywając wierzch folią spożywczą tuż przy kremie (co zapobiegnie wysychaniu).

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej wraz z 100 ml mleka. 2/3 gotowej, płynnej czekolady dodajemy do kremu i miksujemy przez chwilę na wolnych obrotach. Przekładamy całość do worka cukierniczego i nadziewamy kremem nasze pączki. Pozostałą czekoladą smarujemy wierzch pączków i posypujemy je orzeszkami.

By pączki dłużej zachowały świeżość, przechowujemy je na paterze (talerzu) przykrytym szklaną misą. Krem możemy przygotować dzień wcześniej, a dopiero przed nadziewaniem pączków połączyć go z czekoladą.

Aneta Warowna

https://kolorowyprzepisownik.pl/

Faworki dwukolorowe

Te typowo karnawałowe wypieki z głębokiego tłuszczu do tej pory zawsze smażyłam klasycznie – jasne ciasto, uformowane w tradycyjny faworek. Tym razem postawiłam na coś niebanalnego w połączeniu z ciekawym wyglądem, czyli dwukolorowe ciasto (białe i kakaowe), do tego w dwóch formach, aby urozmaicić wieloletnią tradycję.

Składniki

3 szklanki i 1 czubata łyżka mąki
200 g śmietany 18%
2 jajka
1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
1 czubata łyżka kakao

Przygotowanie

3 szklanki maki przesiewamy do miski, wbijamy jajka, dodajemy 200 g śmietany i proszek do pieczenia. Zagniatamy jednolite i lekko klejące ciasto (na tym etapie takie ma być). Dzielimy je na dwie części. Do jednej części dodajemy czubatą łyżkę mąki i ponownie wyrabiamy, aby uzyskać ciasto gładkie, elastyczne, ale wciąż lekko klejące. Do drugiej części dodajemy kakao i również zagniatamy na jednolite ciasto (gdyby okazało się za suche, dodajemy odrobinę śmietany, bo też ma być lekko klejące).

Ciasta rozwałkowujemy na grubość ok. 2–3 mm i tworzymy z nich takie same kształty (jeśli trzeba podsypać mąką, robimy to bardzo delikatnie i tylko z jednej strony). Nakładamy ciasto jedno na drugie stronami nieposypanymi mąką do siebie, delikatnie dociskamy, by się skleiły, i razem wałkujemy, aby placki miały łączną grubość ok. 3–4 mm. Tniemy je na pasy o szerokości ok. 3–4 cm, a następnie każdy pas tniemy w romby. W każdym rombie ostrym nożem robimy na środku nacięcie i przeplatamy przez nie jeden róg ciasta, formując faworki.

Faworki pieczemy na rozgrzanym oleju na rumiano z obu stron. Wyjmujemy je na ręcznik papierowy, by odsączyć je z tłuszczu.

BaBy w kuchni
Ewa Popielarz
http://babywkuchni.com.pl/

Oponki serowe

Składniki

1/2 kg mąki pszennej
1/2 kg twarogu zmielonego
3/4 szklanki cukru
200 g masła
4 jajka
1 łyżeczka wódki albo innego alkoholu
1 łyżeczka sody oczyszczonej
4 kostki smalcu lub inny tłuszcz do smażenia

Przygotowanie

Z podanych składników (z wyjątkiem smalcu) zagniatamy ciasto. W razie potrzeby podsypujemy je obficie mąką – powinno wyjść miękkie, ale nie klejące.

Wałkujemy ciasto na gruby placek, wycinamy szklanką duże kółka, a w środku każdego z nich małe kółeczka (np. naparstkiem albo wykrawaczką do ogryzków).

Smażymy na 4 kostkach smalcu rozpuszczonych w szerokim garnku. Oponki smażymy z obu stron, aż zbrązowieją, i wyciągamy na ręcznik papierowy.

Ostudzone można oprószyć cukrem pudrem, polać czekoladą lub lukrem.

Najlepiej smakują oczywiście w karnawale. Jeśli znudzi się Wam smak klasycznych pączków i faworków, wypróbujcie recepturę na te przepyszne serowe oponki. Szybko staną się Waszym ulubionym karnawałowym przysmakiem!

ChilliJemy
Aleksandra Jastrzębska

http://chillijemy.blogspot.com/

Pączki królewskie z lukrem

Składniki

800 g mąki pszennej
30 g świeżych drożdży
1/2 łyżeczki soli
100 g drobnego cukru lub cukru pudru
1,5 szklanki ciepłego mleka
4 duże jajka i 2 żółtka
130 g roztopionego masła
1 łyżeczka zapachu pomarańczowego lub śmietankowego

Dodatkowo

ulubiona konfitura do nadziewania
cukier puder
sok z pomarańczy
skórka kandyzowana

Wy też wolicie pączki od faworków? Spróbujcie tych pulchnych pączków z konfiturą, które świeżość zachowują również następnego dnia!

Przygotowanie

Przygotowujemy drożdżowy rozczyn. Do kubka wkładamy drożdże, 1 łyżkę cukru i 2–3 łyżki ciepłego mleka. Dokładnie mieszamy i wsypujemy 2 łyżki mąki. Wyrabiamy gładki rozczyn i odstawiamy w ciepłe miejsce pod ściereczką na kilka minut do wyrośnięcia.

Mąkę przesiewamy i łączymy z rozczynem. Dodajemy pozostałe składniki (masło wlewamy jako ostatnie). Wyrabiamy ciasto rękoma lub mikserem z końcówką do ciasta drożdżowego. Ciasto będzie dość luźne, ale staramy się nie dodawać dodatkowej mąki. Z wyrobionego ciasta formujemy kulę i wkładamy ją do oprószonej mąką miski. Pozostawiamy do podwojenia objętości w ciepłym miejscu pod ściereczką.

Kiedy ciasto wyrośnie, rozwałkowujemy je na podsypanej mąką stolnicy na grubość ok. 2 cm i wycinamy kółka o średnicy szklanki na herbatę. Bierzemy kawałki wyciętego ciasta do ręki, delikatnie je rozciągamy i nakładamy po łyżce konfitury. Sklejamy i układamy tak, aby część sklejona dotykała stolnicy. Pozostawiamy przygotowane kulki pączkowe na ok. 20 minut pod ściereczką.

Rozgrzewamy tłuszcz i wrzucamy do niego pączki po kilka. Smażymy z obu stron, delikatnie przewracając. Wyjmujemy na papier do odsączenia.

Do miseczki wsypujemy cukier puder, dodajemy sok z pomarańczy i mieszamy, aby powstał lukier. Jeszcze gorące pączki lukrujemy i posypujemy kandyzowaną skórką pomarańczową.

Lane chrusty

Składniki (na ok. 50 sztuk)

3 jajka
250 g mąki
250 ml mleka
2 łyżki wódki
opakowanie cukru waniliowego
3 kostki smalcu
cukier puder do oprószenia

Odpowiednik zwykłych chrustów, ale w postaci zawijasów. Jeśli macie rękaw cukierniczy i chcecie zaskoczyć gości, wypróbujcie ten przepis. Łatwe, szybkie i pyszne!

Przygotowanie

Białka ubijamy na sztywno, żółtka ucieramy z cukrem waniliowym, następnie dodajemy mleko, wódkę i przesianą mąkę. Na koniec należy wmieszać w masę ubite białka.

W garnku rozgrzewamy smalec. Ciasto można przelać do rękawa cukierniczego z dużym otworem i za jego pomocą wylewać ciasto na gorący tłuszcz lub przelać ciasto do plastikowej butelki, w nakrętce wyciąć otwór i z niej wylewać ciasto. Można też nakładać ciasto na tłuszcz łyżką, ale wtedy chrusty nie wyjdą już tak cienkie. Smażymy je do zrumienia.

Różowa Kuchnia
Joanna Gralik

http://rozowakuchnia.blox.pl/

Croquembouche – nadziewane ptysie w karmelu

Składniki

Croquembouche

1 szklanka wody
100 g margaryny
1 szklanka i 2 łyżki mąki pszennej
5 jaj
szczypta soli

Karmel

1 szklanka cukru
1/4 szklanki wody

Nadzienie

150 g serka waniliowego
150 g serka o smaku moreli

Przygotowanie

Do garnka wlewamy wodę, wkładamy margarynę, wsypujemy odrobinę soli i czekamy, aż margaryna się rozpuści. Wsypujemy mąkę i energicznie mieszamy – do połączenia się składników. Zostawiamy do ostygnięcia.

Gdy ciasto jest już chłodne, wbijamy do niego po jednym jaju i miksujemy. Powstanie gładkie ciasto.

Ciasto przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy małe kółeczka. Zapełniamy nimi całą formę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy przez 20–25 minut w 180 stopniach.

Nadzienie: Obydwa serki mieszamy ze sobą, przekładamy do rękawa cukierniczego i wkładamy do lodówki na czas pieczenia ciasta.

Karmel: Cukier i wodę umieszczamy na małej patelni. Podgrzewamy na średnim ogniu, aż cukier się rozpuści. Gdy pojawią się bąbelki, gotujemy jeszcze przez 4–5 minut.

Ostudzone croquembouche nadziewamy serkiem. Maczamy w karmelu i sklejamy ze sobą, tworząc wieżę. Z karmelu robimy anielskie włosy, maczając w nim widelec, i tymi nitkami okręcamy wieżę.

Coś dla tych, którzy nie lubią tradycyjnych wypieków na czas karnawału. Piramidki ptysi zlepionych ze sobą karmelem. Każde ciasteczko wypełnione jest kremem, a konstrukcja może osiągać nawet metr wysokości!

Nicpoń w Kuchni
Karolina Nicpoń
https://nicponwkuchni.pl/

Bezglutenowe pączki gryczano-jaglane

Składniki (na 24 sztuki)

160 ml mleka roślinnego
3 łyżki cukru
30 g drożdży świeżych lub 8 g suszonych
1 duży ziemniak ugotowany
200 g serka twarogowego lub tofu
1 szklanka mąki gryczanej
1,5 szklanki mąki jaglanej
80 ml mąki ziemniaczanej
1/2 łyżeczki gumy ksantanowej (opcjonalnie)
1 łyżka ekstraktu waniliowego
1 łyżka rumu
4 łyżki aquafaby – zalewy z puszki ciecierzycy

Pyszne i miękkie, zasmakują wszystkim, którzy nie jedzą glutenu. Struktura ciasta jest bardzo podobna do tradycyjnych oponek serowych. Nie jest to puszysty pączek, jak te z nadzieniem, na pszennej mące, ale jeśli lubicie oponki serowe, takie pączusie na pewno przypadną Wam do gustu.

Lukier cytrynowy

1 szklanka cukru pudru
2 łyżki soku z cytryny
gorąca woda

Bezglutenowe pączki gryczano-jaglane

Przygotowanie

Połowę mleka lekko podgrzewamy i wsypujemy do niego rozkruszone drożdże i łyżeczkę cukru. Mieszamy i odstawiamy na 15 minut.

Ziemniak, tofu i drugą połowę mleka miksujemy na gładką masę blenderem. Dodajemy zaczyn drożdżowy i mieszamy. Wsypujemy mąkę gryczaną, jaglaną, ziemniaczaną oraz resztę cukru, gumę ksantanową (opcjonalnie), ekstrakt waniliowy z rumem i aquafabę. Mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę.

Jeśli używamy drożdży suszonych, miksujemy całe mleko z ziemniakiem i tofu i wsypujemy suszone drożdże od razu razem z resztą składników.

Z wyrośniętego ciasta mokrymi dłońmi formujemy kulki wielkości orzechów włoskich i smażymy na głębokim tłuszczu przez ok. 3–4 minuty. Posypujemy cukrem pudrem lub polewamy lukrem.

Lukier cytrynowy: Cukier puder przesiewamy przez sitko. Wlewamy do niego sok z cytryny i mieszamy. Dolewamy powoli wodę po łyżce i mieszamy aż do uzyskania satysfakcjonującej nas konsystencji.

Kolizje Smaków
Jadwiga Jankowiak, Aleksandra Sobkowiak
http://kolizjesmakow.blogspot.com/

Minipączki serowe

Składniki (na 26 sztuk)

300 g serka homogenizowanego o smaku waniliowym z pokruszoną laską wanilii
3 średnie jajka
1,5 szklanki mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli
olej rzepakowy do smażenia

Dodatkowo

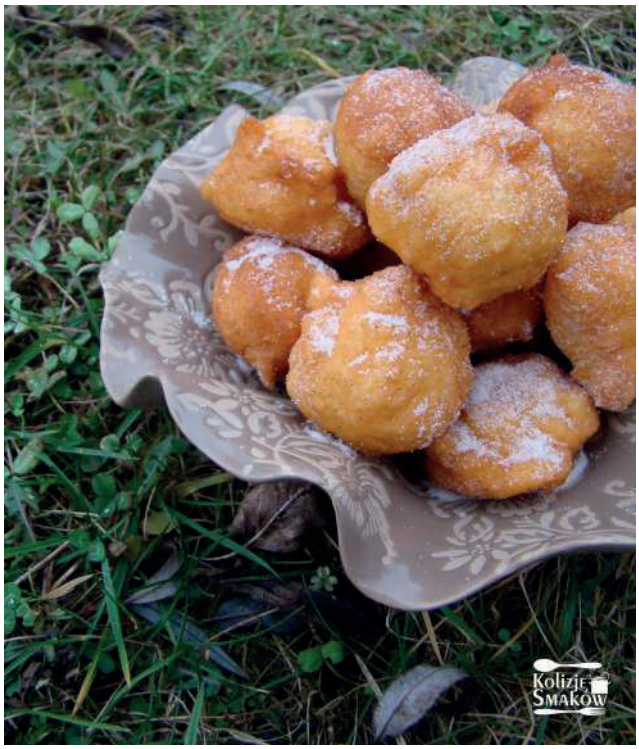
drobny cukier lub cukier puder (ewentualnie z odrobiną cynamonu)

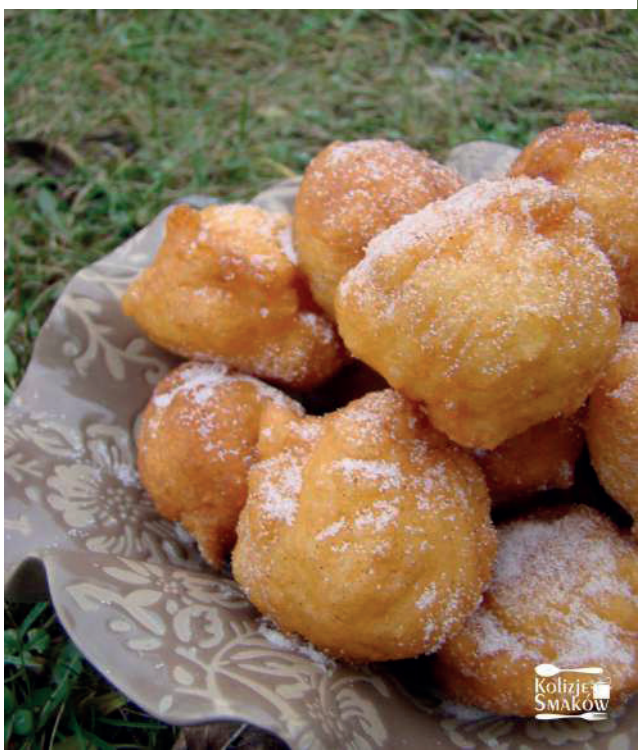
Przygotowanie

W misce umieszczamy serek i jajka, mieszamy trzepaczką. Dodajemy przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia i odrobinę soli. Całość mieszamy widelcem.

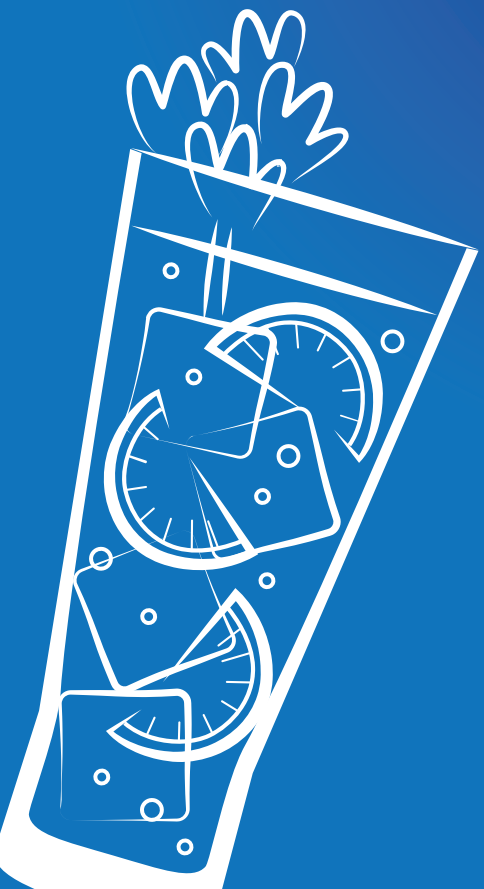
W garnku rozgrzewamy olej rzepakowy. Odczekujemy chwilę i łyżką nakładamy kolejne porcje ciasta. Smażymy pączki do złotego koloru, aż skończy się ciasto. Jeszcze ciepłe obtaczamy w cukrze.

Wyśmienite, delikatne minipączki, którymi zajadają się zarówno dzieci, jak i dorośli. Mało, że są pyszne w smaku, to jeszcze banalnie proste w przygotowaniu. Każdy laik pączkowy sobie z nimi poradzi. Gwarantujemy!





Drinki



Czekoladowy Muffinek
Magdalena Gambal

http://czekoladowymuffinek.blogspot.com/

Blue orange

Tym drinkiem zdołasz zaskoczyć znajomych na imprezie. Lekko orzeźwiający smak został świetnie podkreślony kolorem przyciągającym oko.

Składniki (na szklankę 250 ml)

30 ml syropu Blue Curaçao
50 ml wódki
150 ml napoju Sprite
cytryna i cukier do dekoracji

Przygotowanie

Do szerokiej miseczki wsypujemy cukier. Rant szklanki maczamy w soku z cytryny i obtaczamy go w cukrze. Powtarzamy ten zabieg, aż cukier dobrze przyklei się do szkła. Kiedy szklanka jest już ozdobiona, na dno wlewamy syrop, dodajemy wódkę i napój. Wszystkie składniki powinny być schłodzone. Można dodać kostki lodu.

Di Gotuje
Diana Rusiłowicz

http://digotuje.pl/
@Digotuje
jdiana@onet.eu

Di gotuje...
"Lappetito vien mangiando"

Tequila Sunrise

Składniki

50 ml tequili
150 ml soku pomarańczowego
20–25 ml grenadyny
kostki lodu (opcjonalnie)
plasterki pomarańczy do dekoracji

Przygotowanie

Tequilę, sok pomarańczowy i kostki lodu umieszczamy w shakerze i mieszamy. Zawartość przelewamy do wąskiej, wysokiej szklanki i powoli wlewamy grenadynę – najlepiej po wewnętrznej stronie łyżki, dzięki czemu syrop osiądzie na dnie szkła.

Do gotowego drinka wkładamy słomkę i dekorujemy plasterkami pomarańczy.

Pyszny owocowy smak, dzięki któremu nawet podczas sylwestrowej zabawy przeniesiemy się w wakacyjny czas.

Advocaat Twist

Propozycja skierowana do osób lubiących słodkie drinki. Z wymieszania likieru z syropem powstaje zaskakujący zielony kolor. Składniki można wcześniej schłodzić. Dla wzmocnienia można uzupełnić drink wódką.

Składniki

likier Advocaat
syrop Blue Curaçao
syrop klonowy lub miód

Przygotowanie

Na dno kieliszków wlewamy po łyżce syropu klonowego lub miodu.

Następnie do wysokości 3/4 szklanki dolewamy likier Advocaat.

Uzupełniamy drink syropem Blue Curaçao – po chwili zaczną tworzyć się warstwy.

Najlepiej podawać drink ze słomką, by można było wymieszać zawartość przed wypiciem.

Emilia Lupa

http://iloffood.blogspot.com/

Chupa Chups

Wspomnienie dzieciństwa w wersji dla dorosłych. Shot jest słodko-kwaśny, z nutką pikanterii na końcu. Będzie idealny na karnawałowe domówki. Najważniejsze, by zadbać, aby warstwy nie wymieszały się w kieliszku.

Składniki

syrop imbirowy
cytrynówka (najlepiej domowej roboty)
pieprz mielony

Przygotowanie

Kieliszki układamy jeden za drugim w rzędzie, by łatwiej było nam nalewać.

Na samo dno kieliszków wlewamy syrop imbirowy do 1/3 wysokości.

Następnie, opierając szyjkę butelki o krawędź kieliszka, powoli wlewamy cytrynówkę.

Na sam koniec dodajemy szczyptę pieprzu.

Zawartość kieliszka szybko wypijamy – shot jest warstwowy, więc żeby poczuć jego smak, musimy wypić całość naraz.

Smak na Wspak

Matylda Kraszewska

http://smaknawspak.pl/

Margarita truskawkowa

Składniki (na 4 porcje)

500 g mrożonych truskawek
150 ml białej tequili
50 ml likieru Cointreau
50 ml soku z limonki
2–3 łyżki brązowego cukru
kilka pokruszonych kostek lodu
4 plasterki limonki do ozdoby

Przygotowanie

Truskawki wyjmujemy z zamrażalnika trochę wcześniej, żeby delikatnie się rozmroziły. Zalewamy owoce tequilą, likierem i sokiem z limonki. Dodajemy cukier i blendujemy do uzyskania jednolitej konsystencji.

Przelewamy drink do kieliszków, dodajemy pokruszony lód i dekorujemy plasterkami limonki.

Ten drink smakuje wakacjami, Meksykiem i słodkim lenistwem. A jego przygotowanie jest naprawdę proste! Kiedy raz spróbujesz, trudno będzie Ci wyobrazić sobie Sylwestra bez tego truskawkowego szaleństwa.

Di Gotuje
Diana Rusiłowicz
http://digotuje.pl/

Margarita Krwawa Mery

Idealne połączenie alkoholu z sokiem warzywnym. Sprawdza się na każdej imprezie, szczególnie w karnawale.

Składniki

90 ml wódki
180 ml soku pomidorowego
30 ml soku cytrynowego
1/2 łyżeczki sosu Worcestershire
2–3 krople sosu tabasco
1 szczypta soli selerowej
1 szczypta soli zwykłej
1 szczypta pieprzu
lód w kostkach (opcjonalnie)
plaster cytryny (opcjonalnie)
listki/łodyga selera naciowego
(lub natki pietruszki) do dekoracji

Przygotowanie

Wszystkie składniki mieszamy z lodem, najlepiej za pomocą shakera.

Całość przecedzamy i wlewamy do wąskiej, wysokiej szklanki, dodajemy 2–3 kostki lodu i dekorujemy selerem naciowym. Podajemy bezpośrednio po przyrządzeniu.

Kolorowanki dla dzieci

Cytryniaki
BLOG

Cytryniaki
BLOG

Cytryniaki
BLOG