

Farfalle z pesto pietruszkowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Makaron ugotować.
2. Pietruszkę, olej, czosnek i sonecznik zmiksować w blenderze. Połączyć z ugotowanym makaronem.
3. Dodać połowę startego sera. Chwilę podgrzać mieszając.
4. Makaron wyłożyć na talerze i posypać resztą sera.

SKŁADNIKI

- makaron farfalle
- duży pęczek pietruszki
- pół szklanki oleju
- 2 łyżki pestek sonecznika
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz do smaku
- ok. 300g startego żółtego sera





Babeczki kokosowe z białą czekoladą

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W jednym naczyniu wymieszać mąkę, cukier, cukier wanilowy, proszek do pieczenia, wiórki kokosowe, sól.
2. W drugim naczyniu jajka, olej, mleko. Połączyć wszystkie składniki razem, przełożyć do papilotek.
3. Piec w temperaturze 200°C przez ok. 30 minut. Wystudzić.
4. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej i połączyć babeczki.

SKŁADNIKI

- 2 szkl. mąki pszennej,
- 1 szkl. cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100g wiórek kokosowych
- 2 jajka,
- 1/3 szkl. oleju
- 1 szkl. mleka
- cukier waniliowy
- sól

POLEWA:

- tabliczka białej czekolady





Pączki pieczone w piekarniku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zaczyn: W miseczce rozrabiamy pokruszone drożdże z mąką, cukrem i mlekiem. Odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce aż drożdże ruszą.
2. Następnie podgrzewamy 3/4 szklanki mleka i rozpuszczamy w nim masło. W dużej misce mieszamy tyżką lub za pomocą robota kuchennego przesianą mąkę, sól i cukier. Następnie dodajemy zaczyn, żółtka oraz mleko z masłem. Wszystko razem wyrabiamy za pomocą tyżki lub haka do ciasta drożdżowego. Ciasto będzie klejące i luźne. Przykrywamy misę ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około godzinę, żeby zwiększyło swoją objętość dwukrotnie.
3. Kiedy ciasto wyrośnie przekładamy je za pomocą omączonej ręki na blat lub stolnicę obficie obsypane mąką. Posypanymi mąką rękami formujemy z części ciasta placek rozciągając go i ugniatając na grubość około 2 cm. Szklanką lub okrągłą foremką wykrawamy kółka. Przygotowujemy blachy wyłożone papierem do pieczenia i przenosimy pączki na blachę za pomocą szpatułki lub rękami. Układamy je w sporych odstępach od siebie. Z resztą ciasta robimy to samo. Odstawiamy blachy z pączkami na około 20 minut do ponownego wyrośnięcia ciasta. Pączki pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni, grzanie góra - dół, przez około 10 minut (zależy od piekarnika) na złoty kolor. Po upieczeniu pączki nadziewamy marmoladą lub dżemem i posypujemy cukrem pudrem, lub możemy przyrządzić sobie lukier.



SKŁADNIKI

SKŁADNIKI ZACZYN:

- 20 gr. świeżych drożdży,
- 1 tyżeczka cukru,
- 1 tyżka mąki,
- 1/4 szklanki ciepłego mleka,

CIASTO:

- 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej plus mąka do podsypywania,
- 1/4 szklanki cukru,
- 3/4 szklanki mleka 2 %,
- 2 tyżki masła,
- 3 żółtka,
- szczypta soli,
- powidła lub dżem,
- cukier puder.



Cynamonowe ciasteczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie suche składniki wymieszać różgą kuchenną, masło zetrzeć na tarce. Wszystko zagnieść aż ciasto będzie tworzyło gładką kulę. Ciasto owinąć folią spożywczą i schłodzić w lodówce przez 30 minut.
2. Po schłodzeniu, ciasto rozwałkować na grubość około 4 mm, podsypując delikatnie mąką. Wykrawać ciasteczka. Układać na papierze do pieczenia zachowując nieduże odstępy (ciasteczka praktycznie nie rosną).
3. Piec w temperaturze 180°C przez 12 - 15 minut. Wystudzić.

SKŁADNIKI

- 180 g masła, zimnego
- 90 g cukru pudru
- 230 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 1 płaska łyżka cynamonu
- 40 g skrobi ziemniaczanej





Spaghetti z sosem pomidorowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kawałki. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu.
2. Dodać przeciśnięty czosnek i chwile poddusić. Dodać pomidory (lub pastę pomidorową). Gotować do momentu odparowania wody z pomidorów.
3. Dodać oregano, bazylię, cukier, sól i pieprz. Chwile dusić i zmiksować blenderem. Makaron ugotować.
4. Ser żółty zetrzeć na tarce Wyłożyć porcję makaronu na talerz, polać sosem i posypać serem i przyprawą do dań z makaronu.



SKŁADNIKI

- gotowa pasta pomidorowa lub 3-4 pomidory
- 3 ząbki czosnku
- mała cebulka
- 1-2 łyżki oregano
- 1,5 łyżeczki bazylii
- 0,5 łyżeczki cukru
- przyprawa do dań z makaronu
- 100 g sera żółtego
- masło lub olej do smażenia
- sól, pieprz do smaku
- makaron spaghetti



Ciasteczka reniferki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mikserem utrzeć masło z cukrem pudrem i śmietaną na puszystą masę
2. Do masy dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia solą i cukrem waniliowym zmiksować a następnie ciasto wyrobić ręką, aż do połączenia całej masy. Uformować kulę, rozplaszczyc rękoma. Ciasto rozwałkować na grubość ok 0,5cm (dobrze jest podsypywać mąką).
3. Ciasteczka przenieść na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i udekorować cukierkami i precelkami.
4. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 170°C i piec przez 12-14 minut, aż ciastka delikatnie się zarumienią. Po upieczeniu renifery odstawić do ostygnięcia.



SKŁADNIKI

- 210 g mąki
- 140 g masła
- 50 g cukru pudru
- 2 łyżki śmietanki 18%
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- opakowanie słonych precelków
- opakowanie cukierków typu m&m's



Naleśniki dolnośląskie z Bożkowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do miski wsypać mąkę, dodać wybite jaja, dolać mleko i zmiksować.
2. Następnie dodać wodę, szczyptę soli, 2 łyżki oleju i zmiksować.
3. Smażyć na rozgrzanym oleju.
4. Usmażone naleśniki można nadziewać farszem według upodobania (dżem, twaróg, konfitury, cukier).

SKŁADNIKI

- 250 g mąki
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka wody
- 2 jaja
- szczypta soli
- olej





Babeczki makowo migdałowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Margarynę utrzeć z cukrem mikserem do uzyskania jednolitej masy. Dodawać jajka, jedno po drugim, miksując do połączenia się składników po każdym dodaniu. Mąkę pszenną, proszek do pieczenia, dodać do wymieszanych składników. Zmiksować tylko do połączenia się składników, nie dłużej. Dodać mak i olejek migdałowy.
2. Formę do muffinów wyłożyć papilotkami. Ciasta nałożyć do 3/4 ich wysokości.
3. Piec w temperaturze 170°C przez około 25 minut lub dłużej, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić.
4. Posypać cukrem pudrem.



SKŁADNIKI

- 250 g mąki pszennej
- 250 g margaryny
- 250 g cukru
- 4 duże jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki sypkiego maku
- 2 łyżeczki olejku migdałowego
- cukier puder do posypania



Pizza Internatto Bożkoviano

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Drożdże rozpuścić w mleku z tyżeczką cukru i szczyptą soli.
2. Do mąki dodać rozczyn, jajko i wyrobić ciasto.
3. Ciasto odstawić do wyrośnięcia.
4. Ciasto rozwałkować na blaszce.
5. Na cieście rozsmarować sos pomidorowy, wyłożyć ulubione składniki ser, pieczarki kukurydza, papryka, brokuty.
6. Piec w temperaturze 180 stopni przez ok 20-25 minut.

SKŁADNIKI

- 2 szkl. mąki
- 1 jajko
- 1,5 szkl. mleka
- 1/3 kostki drożdży
- cukier, sól
- tyżka oleju
- sos pomidorowy lub koncentrat
- ulubione dodatki; ser, pieczarki, kukurydza, papryka, brokuty





Andrzejkowe babeczki z wróżką

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jajka zmiksować z cukrem.
2. Dodać dżem i zmiksować.
3. Dodawać na zmianę mąkę – wymieszaną z sodą, cynamonem i przyprawą do piernika, olej i mleko. Zmiksować.
4. Formę do muffinów wyłożyć papilotkami. Ciasta nałożyć do 3/4 ich wysokości.
5. Piec w temperaturze 180°C przez około 20 minut lub dłużej, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić. Posypać cukrem pudrem



SKŁADNIKI

- 4 szkl. mąki
- 4 jajka
- 2 szkl. mleka
- 2 szkl. cukru
- 1 szkl. oleju
- 1 stoik dżemu
- 2 łyżeczki sody
- 2 łyżeczki cynamonu
- przyprawa do piernika



Owsiane ciasteczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Czekoladę, rodzynki orzechy, cukierki posiekać. Mąkę wymieszać z proszkiem, sodą, dodać sól, cynamon i płatki owsiane.
2. Miękkie masło utrzeć z cukrem, dodać miód i jajka. Wsypać suche składniki czekoladę i rodzynki.
3. Masę nakładać łyżką na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Piec w temp. 175°C aż zrobią się rumiane.



SKŁADNIKI

- 3/4 kostki masła
- 3/4 szklanki cukru
- 1 łyżka miodu
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 tabliczka mlecznej czekolady
- 2 szklanki płatków owsianych
- 100 g rodzynek
- 100g orzechów
- 100g krówek kruchych



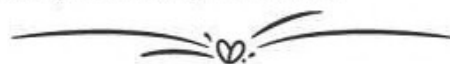
Walentynkowe babeczki z czekoladą

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Suche składniki mieszamy razem w misce. Jajko, olej oraz mleko dodajemy do masy i dokładnie mieszamy.
2. Nastawiamy piekarnik na temperaturę 180°C. Metalową formę do muffinek wykładamy papierowymi papilotkami.
3. Wypełniamy foremki ciastem do wysokości około 1 cm od brzegu zostawiając miejsce babeczkom, żeby wyrosły. Czekoladę dzielimy na kostki i dodajemy do babeczek tak, aby nie wystawała z ciasta. W przeciwnym razie przypali się i zrobi się gorzka.
4. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy około 25 min. lub do suchego patyczka. Gotowe babeczki warto wyciągnąć z formy i obrócić „do góry nogami” albo poukładać na kratce, żeby ostygły.. lub zjeść na ciepło z pyszną lekko rozpuszczoną czekoladą w środku :)

SKŁADNIKI

- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 jajko
- 0,5 szklanki oleju
- 1 szklanka mleka
- Dodatkowo: tabliczka czekolady





Noworoczne babeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Tabliczkę czekolady pokruszyć na drobne kawałki.
2. Mąkę wymieszać z sodą, cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia i cukrem waniliowym.
3. Do wymieszanych składników z mąką dodać czekoladę.
4. Jajko zmiksować z olejem i mlekiem.
5. Dodać do sypkich produktów, delikatnie wymieszać.
6. Gotową masą wypełnić foremki do muffinek.
7. Piec ok. 20 minut w 190 stop.

SKŁADNIKI

- czekolada -1 tabliczka
- olej -1/3 szkl
- cukier puder -0,5 szkl
- soda -0,5 łyżeczki
- cukier waniliowy - 0,5 opak
- jajko -1 szt
- proszek do pieczenia -1,5 łyżeczki
- mąka -2 szkl
- mleko -1 1/4 szkl





Marchewkowe babeczki z migdałami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W większym naczyniu umieścić olej, cukier i cukier waniliowy. Wymieszać różgą kuchenną do dokładnego połączenia się składników. Dodawać jajka, jedno po drugim, mieszając różgą do połączenia się składników po każdym dodaniu. Mąkę pszenną, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i cynamon przesiać bezpośrednio do wymieszanych składników. Wymieszać różgą kuchenną tylko do połączenia się składników, nie dłużej. Dodać startą marchewkę i płatki migdałowe, wymieszać.
2. Formę do muffinów wyłożyć papilotkami. Ciasta nalożyć do 3/4 ich wysokości.
3. Piec w temperaturze 170°C przez około 25 minut lub dłużej, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić. Posypać cukrem pudrem



SKŁADNIKI

- 250 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1.5 łyżeczki cynamonu
- 300 ml oleju rzepakowego lub słonecznikowego
- 250 g cukru
- opakowanie cukru wanilowego
- 4 duże jajka
- 300 g marchewki startej na dużych oczkach
- 100 g płatków migdałowych



Babeczki na maślance z jagodami i kruszonką

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jajka zmiksować z cukrem, następnie dodawać olej, maślanke i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Formę do muffinów wyłożyć papilotkami. Ciasta nałożyć do 3/4 ich wysokości. Na babeczki nakładać po łyżeczce mrożonych jagód. Z podanych składników przygotować kruszonkę i posypać nią babeczki.
3. Piec w temperaturze 180°C przez około 20 minut lub dłużej, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić. Posypać cukrem pudrem

SKŁADNIKI

- 2 jajka
- 1 szklanka cukru
- pół szklanki oleju
- 1 szklanka maślanki
- 2,5 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 2,5 szklanki mąki

KRUSZONKA:

- pół szklanki mąki
- 1/6 kostki masła
- 3 łyżki cukru

OWOCE:

- Jagody mogą być mrożone lub inne owoce sezonowe.





Babeczki cytrynowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Margarynę utrzeć z cukrem mikserem do uzyskania jednolitej masy. Dodawać jajka, jedno po drugim, miksując do połączenia się składników po każdym dodaniu. Mąkę pszenną, proszek do pieczenia, dodać do wymieszanych składników. Zmiksować tylko do połączenia się składników, nie dłużej. Dodać otartą skórkę z cytryny (umytej i wyparzonej) i wymieszać.
2. Formę do muffinów wyłożyć papilotkami. Ciasta nałożyć do 3/4 ich wysokości.
3. Piec w temperaturze 170°C przez około 25 minut lub dłużej, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić.
4. Do dwóch łyżek soku z cytryny dodawać po łyżce cukru pudru i mieszać do połączenia się składników. Dodać tyle cukru pudru, aby otrzymać lukier konsystencji gęstej śmietany. Wystudzone babeczki posmarować lukrem.

SKŁADNIKI

- 250 g mąki pszennej
- 250 g margaryny
- 250 g cukru
- 4 duże jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- skórkam otarta z cytryny
- sok z cytryny i cukier puder ok. 1 szklanki





Penne z czosnkiem i chili

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Makaron ugotować. Na patelni rozgrzać olej i masło, dodać czosnek i papryczkę chili.
2. Chwilę poddusić. Natkę pietruszki posiekać.
3. Dodać wszystko razem ze skórką cytrynową do ugotowanego makaronu i wymieszać.

SKŁADNIKI

- makaron penne
- 3 łyżki oleju
- pół kostki masła
- 4 ząbki czosnku (przeciśnięte przez prasę)
- 2 posiekane papryczki chili (bez pestek)
- pół pęczka natki pietruszki
- 2 łyżeczki drobno startej skórki z cytryny

