

CIASTO MARCHEWKOWE

składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki cukru
- 2 szklanki tarkowanej marchwi (około 70 dag)
- 1 szklanka oleju
- 4 jaja
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki sody
- 2 łyżeczki cynamonu

Zmiksować jajka z cukrem, dodać mąkę, marchew i przyprawy. Piec około 40 minut w temp. 180°.

MURZYNEK

składniki:

- kostka margaryny
- 1 ½ szklanki cukru
- ½ szklanki mleka
- cukier wanilinowy
- 3 łyżki kakao
- 4 jaja
- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- zapach
- bakalie (rodzynki, skórki pomarańczy, itp.)

Do garnka wkładamy margarynę, cukier, mleko, kakao i cukier wanilinowy. Wszystko gotujemy około 5 minut dokładnie mieszając.

Odlewamy 1/3 szklanki polewy, a do ostudzonej reszty dodajemy żółtka, mąkę zmieszaną z proszkiem i zapach. Wszystko wymieszać, dodać ubitą pianę z jajek i bakalie, wlać do formy (posmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą).

Piec około 40 minut. Po ostudzeniu posmarować polewą.

CHLEB

drożdże do wyrośnięcia:

- 5 dag drożdży
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1,5 łyżki mąki
- 1 szklanka ciepłej wody

ciasto:

- ½ kg mąki pszennej
- 0,25 kg otrąb pszennych
- 2 łyżeczki soli
- 4 łyżki siemienia lnianego
- otręby owsiane

Wymieszać składniki na sucho, dodać wyrośnięte drożdże i ½ litra ciepłej wody. Piec 40 min. w temp. 180°.

BUŁA DROŻDŻOWA (wersja dla alergików)

drożdże do wyrośnięcia:

- 5 dag drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka mąki
- 1 szklanka ciepłej wody

ciasto:

- ½ kg mąki pszennej
- 1 żółtko
- ¾ szklanki cukru
- 6 łyżek oleju

Drożdże wymieszać i zostawić do wyrośnięcia. Ciasto wyrobić, dodać wyrośnięte drożdże, rozrabiać z bardzo ciepłą wodą (nie lać za dużo wody). Wstawić do piekarnika na 50°, jak wyrośnie to zwiększyć temp. na 180°. Jak zacznie się rumienić to wyłączyć.

LASAGNE

składniki:

- sos beszamelowy (2 łyżki masła, łyżka mąki, szklanka mleka, gałka muszkatołowa).
- 12-14 płatów makaronu lasagne
- 50 dag mięsa mielonego
- 1 cebula
- pomidory w kawałkach w puszcze
- ser żółty tarkowany
- 2 łyżki masła
- ząbek czosnku
- przyprawy: oregano, bazylia, sól, pieprz

Cebulę i czosnek drobno posiekać i podsmażyć na patelni. Dodać mięso i smażyć aż straci różowy kolor. Dodać pomidory, przyprawić. Dusić pod przykryciem 30 minut, następnie odkryć i gotować 10 min. Osobno przygotować sos beszamelowy.

W naczyniu żaroodpornym (wysmarowanym masłem) układać w kolejności:

1. płat makaronu lasagne
2. mięso
3. starty ser
4. sos beszamelowy

I tak 3 piętra, a na ostatnim kolejność 1,2,4,3.

Piec 30 min. w temp. 180°.

WAFELKI CZEKOLADOWE

składniki:

- kostka margaryny
- ½ szklanki mleka (w płynie)
- 2 szklanki mleka w proszku
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki kakao
- wafel

Masło, mleko w płynie i cukier zagotować, dodać kakao i podgotować chwilę. Po wystudzeniu dodać mleko w proszku, solidnie wymieszać.

Wafel przełożyć masą i na pół godziny włożyć do lodówki.

SALATKA Z KURCZAKA

składniki:

- pierś kurczaka
- kostka bulionu warzywnego
- puszka ananasa
- 2 torebki ryżu
- szklanka majonezu
- 2 łyżki musztardy
- pieprz, sól, curry
- 2 łyżki posiekanych orzechów włoskich

Pierś kurczaka umyć, pokroić w kostkę i gotować w bulionie z dodatkiem curry przez 5-10 minut.

Wyłowić kurczaka i ugotować w tym bulionie ryż.

Pokroić ananasa w kostkę, wymieszać z kurczakiem i odcedzonym ryżem, przyprawić majonezem, musztardą, pieprzem.

Posypać z wierzchu orzechami.

GOFRY

składniki:

- ½ kg mąki
- 2 jajka
- ½ szklanki cukru
- 1/3 kostki margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- woda

Zaczynamy od stopienia margaryny i zostawiamy do ostygnięcia. W tym czasie do wysokiego naczynia wsypujemy mąkę, proszek do pieczenia, żółtka, cukier. Dodajemy 1-2 szklanki wody (zwykłą, zimną, można dodać mineralną, nawet gazowaną). Dodajemy zimną margarynę. Miksujemy. Wody należy dodać tyle aby ciasto było jak gęsta śmietana.

Na końcu dodajemy ubite białka i już bardzo delikatnie mieszamy łyżką. Rozgrzewamy gofrownicę a ciasto w tym czasie oddycha. Po jakiś 3-5 min. smarujemy gofrownicę pędzelkiem zmoczonym w oleju, nie będzie się lepić.

Podawać z dżemem i bitą śmietaną.

CIASTO BEBŁO

składniki:

- 2 łyżki kakao
- 2 jaja
- szklanka mleka
- szklanka cukru
- 2,5 szklanki mąki
- szklanka dżemu
- ½ kostki margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- zapach

Margarynę rozpuszczamy.

Wszystkie składniki dobrze wymieszać, piec w gorącym piekarniku.

Przynieść opaskę, fartuszek i ściereczkę ;)

CIASTO DO PIZZY

składniki:

- 2 szklanki mąki
- 2,5 dag drożdży
- 1/3 szklanki ciepłej wody
- 1 jajo
- 1/4 łyżki soli
- 6 łyżek oleju

Drożdże rozpuszczamy w ciepłej wodzie. Następnie mieszamy mąkę, jajko i drożdże. Dodajemy sól i ugniatamy. Jak już w miarę wygląda (klejąca breja) dodajemy olej i ugniatamy dalej. Po chwili ciasto gotowe.

Następny etap to ułożyć je w blaszce i wio do piekarnika. Zapiekać około 10 min, wrzucić dodatki i piec dalej (ile to sam oceń).

KURCZAK SMAŻONY Z WARZYWAMI

składniki:

- pierś kurczaka
- mieszanka chińska
- puszka kukurydzy
- 2 torebki ryżu
- kostka rosołowa
- curry

Pierś kurczaka kroimy na drobne kawałeczki.

Gotujemy razem z kostką rosołową, dosypujemy curry.

Mieszankę chińską podsmażamy na patelni, dodajemy kukurydzę (około połowy puszki).

Wyławiamy kurczaka i dorzucamy na patelnię.

Podsmażamy dalej.

W wodzie po kurczaku ugotować ryż.

KRUCHE CIASTECZKA

składniki:

- ½ kg mąki
- ½ kostki masła
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 5 jajek
- ¼ szklanki cukru

Mąkę i masło (nie rozpuszczone, z lodówki, tylko pokrojone) ugniatamy. Dodać proszek do pieczenia, 4 żółtka i 1 jajko. Dodać trochę wody i rozrobić do konsystencji ciasta liny.

Rozwałkować, wyciąć foremką ciastka, ułożyć na blasze z papierem. Piec 20-30 minut w piekarniku w temp. 150° C.

CIASTEczKA OWSIANE

składniki:

- ½ kostki masła
- szklanka cukru
- torebka płatków owsianych (nie za drobnych)

Podgrzewamy masło i cukier w garnku. Jak się rozpuszczą dodajemy paczkę płatków owsianych i ½ szklanki wody. Wszystko bardzo dokładnie mieszamy i chwilę jeszcze gotujemy.

Powstałą masę studzimy i na blasze z papierem do pieczenia formujemy płaskie ciasteczka.

Piec 20 minut w piekarniku w temp. 170° C.