

Jello shots – alkoholowe galaretki

Pierwsze 3 dni za mną ☐

Już w drugi wieczór Anna pokazała mi prześwietny sposób na przygotowanie tzn. JELLO SHOTS.

Nie zabiera nam dużo czasu, aczkolwiek, jeśli chcemy zrobić galaretki w limonkach czy innych cytrusach, większość czasu spędzimy na wydłubywaniu farszu z owoców.

Efekt jednak jest niesamowity <3

Ogólnie zależy nam na przygotowaniu galaretki i zmieszaniu jej z ulubionym alkoholem.

Mam dla Was dzisiaj dwa przepisy, na limonkowe i redbulowe jello shots.

Niestety składniki, z których robiliśmy je tutaj nie są dostępne w każdym sklepie w Polsce, dlatego też zdjęcia mogą trochę różnić się od produktów, których Wy możecie użyć, ale wystarczy zastąpić pewne składniki odpowiednikami polskimi

<3

Redbul and cherry jello shots <3

Składniki:

2 puszki Redbull'a (2,5 szklanki)

10 g żelatyny (około 2 łyżeczki)

1/2 szklanki wódki

Wisienki do dekoracji (najlepiej w zalewie)

10 małych miseczek plastikowych



Zaczynamy:

2,5 szklanki redbull'a podgrzewamy z żelatyna przez około 2
minuty
do całkowitego jej rozpuszczenia.



Przygotowaną redbull'ową galaretkę odstawiamy na bok i po chwili mieszamy z alkoholem. Taką mieszaninę wlewamy do plastikowych miseczek, wcześniej udekorowanych wisienkami.



Chłodzimy przez około 4 godziny w lodówce i GOTOWE !

LIME JELLO SHOTS <3

Składniki:

Około 8 limonek (*przekrojonych na pół*)
1/2 szklanki tequili (*możecie użyć gin'u lub martini*)
1 galaretka owocowa (*wybór smaku należy do Was*)



Zaczynamy:

Aby sprawnie przygotować limonki musimy włożyć w to troszkę wysiłku.

Najlepiej przed przekrojeniem ugnieść limonkę poprzez przeturlanie jej po blacie, dociskając dłonią.

Następnie wycisnąć dobrze sok i wydłubać miąższ.

Tak przygotowane limonki odstawiamy aby przeschły.



W 250 ml wody rozpuszczamy galaretkę, czekamy aby przestygła, ale nie zgęstniała. Dodajemy wybrany alkohol i wlewamy taką mieszaninę do limonek. Chłodzimy około 4 h w lodówce.



Po wystygnięciu przekrawamy na pół.

SMACZNEGO !!!



Oczywiście dodaje parę zdjęć od siebie ☐





Wrap a'la Buritto

Na szczęście udało mi się odnaleźć zdjęcia z przepisu na wrap a'la burrito.

Gdzieś mi zaginęły, ale już je MAM ! <3

Pokochana opcja na obiad czy kolację, szczególnie przez

mojego młodszego brata Maćka.

Wykonanie wymaga od nas troszkę dłuższej pracy, aczkolwiek nie jest to nic trudnego.

Jestem pewna, że zakochacie się w tym daniu tak jak i ja. ☐

Oprócz tego muszę Wam powiedzieć, że już jutro (27.05) wyjeżdżam z Polski aż na 3,5 miesiąca. Boje się bardzo lotu, mam jak zwykle milion przesiadek.

Mam nadzieję, że wszystko pójdzie sprawnie i bez żadnych stresujących incydentów.

Trzymajcie kciuki !

W związku z tym, że wyjeżdżam, uda mi się dzielić z Wami nowymi, ciekawymi i bardzo amerykańskimi przepisami. Chciałabym też od czasu do czasu wrzucić na maniaczkę parę zdjęć z życia w USA.

Mam nadzieję, że uda mi się bardziej zająć blogiem i troszkę go odwieźć, dodać jakieś new ones'e.

WE"LL SEE ! <3

Wrap

Składniki:

- 250 g mięsa mielonego
- 200 g przecieru pomidorowego
- 3 (*najlepiej różnokolorowe*) papryki
- 1/2 papryczki chili
- 2 ząbki czosnku
- 25 dag sera żółtego
- 2 pomidorki
- 400 g fasoli
- 200 g kukurydzy
- 8 placków 'tortilla'



Zaczynamy:

Warzywa dokładnie myjemy i kroimy w kostkę.



Na oliwie z oliwek (*lub oleju*) podsmażamy cebulkę, aby się zeszkliła.

Dodajemy mięso mielone i czosnek.

Pamiętajmy, aby nie dodawać czosnku wcześniej niż mięsa, bo będzie miał gorzki smak.



Gdy mięso będzie już usmażone, dodajemy warzywa,
fasolkę z kukurydzą i przecier pomidorowy.
Dokładnie wszystko mieszamy i dodajemy starty ser.
Doprawiamy słodką lub ostrą papryką, kminkiem, solą oraz
pieprzem.
Jeszcze chwilę smażymy i odstawiamy na bok.



Na placki wykładamy farsz i zwijamy jak na zdjęciu.



Takie zawijanki podgrzewamy na patelni bez tłuszczu.
Najlepiej smakują z sosem tzatziki lub po prostu ze śmietaną.

SOS TZATZIKI

Na tarku o grubym oczku ścieramy świeżego ogórka.
Wyciskamy z niego sok i dodajemy 200 g jogurtu naturalnego
(lub śmietany jogurtowej)
oraz 2 łyżki majonezu. Następnie wciskamy 2 ząbki czosnku
i dodajemy 2 łyżki przyprawy do tzatzików.
Wszystko dokładnie mieszamy.



SMACZNEGO !!!



Czekoladowy peeling do ciała

Na pewno słyszeliście nie raz o zabiegach czekoladowych. Kobiety chodzą do kosmetyczki na takie zabiegi, aby odżywić

skórę, nawilżyć ją i spowolnić proces starzenia się. Płaci się za to dość duże pieniądze, efekty oczywiście są, ale dlaczego by nie zrobić sobie takiego zabiegu w zaciszu domu?

Zabiegi czekoladowe są efektowne dzięki zawartości kakaa, które jest świetnym źródłem witamin takich jak A, E, F, składników mineralnych jak miedź, cynk i wapń. Kakao jest świetnym detoksykantem, a co dla nas ważne ma też właściwości antycelulitowe ! CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ?

Zawartość cukru w peelingu złuszczy martwy naskórek, miód również dobrze odżywi skórę i zdezynfekuje.

Wykonanie takiego peelingu jest bardzo proste, możemy go przygotować więcej i trzymać w słoiczku, w zacienionym miejscu. Stosować taki peeling możemy na całe ciało, oczywiście jeśli nasza skóra jest delikatna postarajcie się użyć drobnego cukru, aby za bardzo nie podrażnić skóry □

Peeling stosujemy dwa razy w tygodniu □ Nakładajmy go na wilgotną skórę, wmasujmy peeling okrężnymi ruchami, po czym zmyjmy ciepłą wodą □

Składniki:

2 łyżki miodu

2 łyżki kakao

2 łyżki cukru

2 łyżki mleka



Wszystko dokładnie mieszamy i wmasowujemy w skórę na całym ciele.

Pozostawiamy na chwilę i spłukujemy ciepłą wodą.



Bananowe pancakes'y

Dzisiaj mam dla Was coś śniadaniowego i coś dla naszej skóry. Pierwsza część to przepyszne bananowe śniadanie. Bardzo łatwe i szybkie w przygotowaniu, a część druga to przepis na peeling czekoladowy, który pokochałam.

Jakiś czas temu postanowiłam odciążyć trochę skórę od tych wszystkich chemikalii w naszych codziennych kosmetykach. Nakupiłam olejków arganowych, rycynowych i zapas oliwy z oliwek.

Dobrze jest czasem przygotować coś samemu, coś naturalnego i coś czego dokładny skład znamy my sami.

Dlatego też dzisiaj peeling czekoladowy.

Sama bardzo lubię też peeling cytrynowy, typowy do skóry dłoni, ale to innym razem.

Peeling czekoladowy ma za zadanie złuszczyć nasz martwy naskórek, dlatego też cukier. Miód ma za zadanie rozświetlić skórę, a kakao regenerować i działać kojąco.

Co najlepsze ten domowy kosmetyk pachnie tak pięknie, że ciężko jest go nie spróbować ...

Musimy pamiętać, żeby tylko nie przesadzać z ilością robionych peelingów.

Chodzi nam przecież o to, aby złuszczyć zrogowaciały naskórek i pobudzić głębsze warstwy skóry do regeneracji.

Bananowe śniadanie

Przelicznik kulinarny

| | | |
|----------------------|-----------------------------|---------------|
| Mąka pszenna (biała) | 1 szklanka = 150g - 170g | 1 łyżka = 10g |
|----------------------|-----------------------------|---------------|

Składniki:

- 1 łyżka miodu (*opcjonalnie*)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 dojrzały banan
- 3/4 szklanki mąki
- 1 jajko

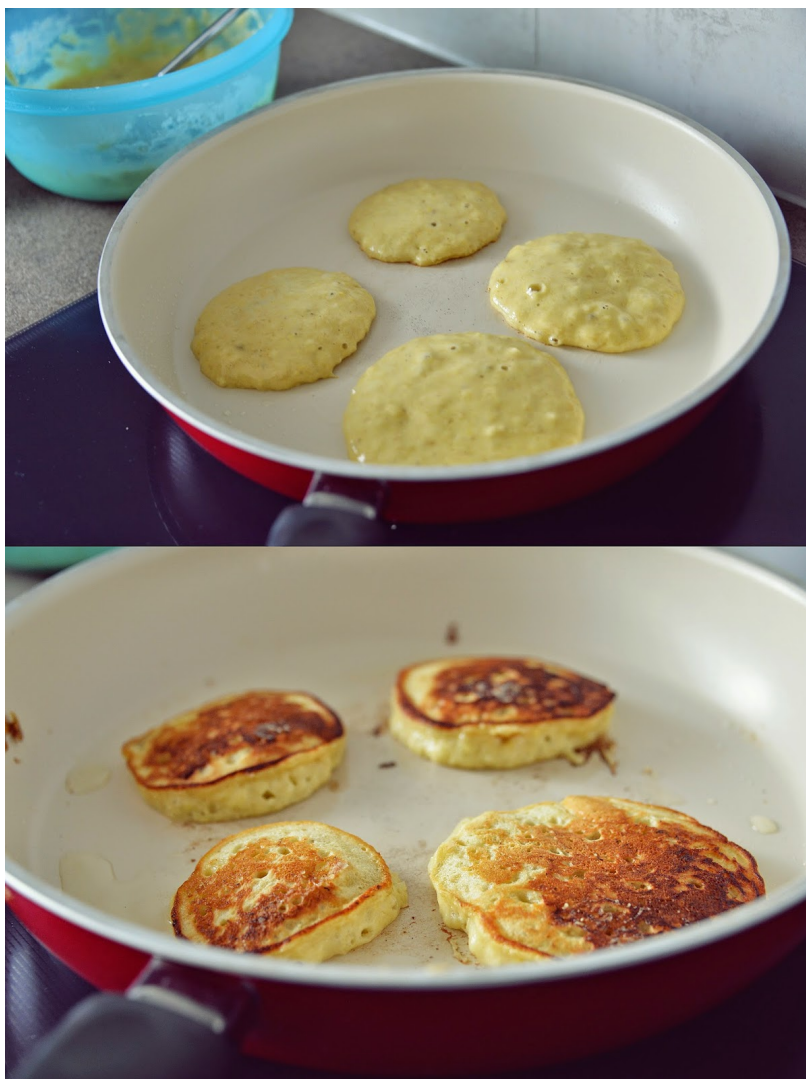


Zaczynamy:

Banany kroimy i ugniatamy na miazgę.
Dodajemy jajko, miód, mąkę oraz proszek do pieczenia.
Wszystko dokładnie mieszamy.



Taką masę wykładamy łyżka na dobrze rozgrzana patelnie,
delikatnie posmarowana olejem.
Smażymy z obu stron na złoty kolor.



Podajemy wedle uznania, z nutellą, syropem klonowym,
z sosem owocowym czy po prostu same.

SMACZNEGO !!!



Miłej i słonecznej niedzieli !

Szarlotka/ kruche ciasto z jabłkami z patelni

Na wstępie chciałam Was przeprosić za to, że maniaczka zniknęła z bloga na tak długo...
Dla mnie było to bardzo, ale to bardzo trudne. Wytrzymać te

dwa tygodnie bez pieczenia grrrrr...

Dzisiaj koło 11 leżąc już w piżamce w łóżku wpadł mi do głowy
pomysł,

jak to zwykle maniaczkowe pomysły wpadają mi do łepka w nocy...
Musiałam coś upiec.

Dzisiaj na śniadanko zjadłam pyszną granolę z jogurczkiem <3

Ale ale ale... Muszę zwalić to wszystko na tą nieszczęsną
maturę.

Niestety stwierdzam, że mimo naprawdę porządnych
przygotowań matura zaskoczyła cholernie, niestety bardzo
niepozytywnie.

Jakimś dziwnym trafem każda matura jaką już pisałam była dla
mnie niesamowicie trudna. Co więcej, mimo ilości zadań i
książek które przerobiłam

np. z angielskiego miałam duże problemy.

Oczywiście w opowiadaniu rozpisałam się tak, że musiałam
skreślić cały jeden akapit.

Jeśli chodzi o słuchanie, nie miałam problemów, ale mało czasu
zostało na czytanie...

W ogóle się nie wyrobiłam. Przepłakałam cały następny dzień.
Polski mam nadzieję, zdam. Matura rozszerzona z matematyki... ha
ha ha ☐

Nie powiem nic. Na szczęście troszkę czasu zostało mi do
geografii...

Ale po tym wszystkim to na prawdę nie wiem czego się
spodziewać.

Wrzucę Wam nawet parę zdjęć mojego pokoju...
Mam nadzieję, że to wszystko nie pójdzie gdzieś w las...



Jeśli chodzi o coś co dla Was dzisiaj przygotowałam,
jest to przepyszny placek w sam raz na niedzielne
podwieczorki.

Jakiś czas temu, gdy moja mamcia wróciła z urodzinowej
imprezy u znajomych przyniosła pyszny placek z rabarbarem..
Ogarneła od swojej koleżanki przepis, ale ja postanowiłam
zrobić
coś podobnego, ale z jabłkami. Wyszło coś a'la szarlotka na
kruchym cieście.
Mam nadzieje, że Wam posmakuje.

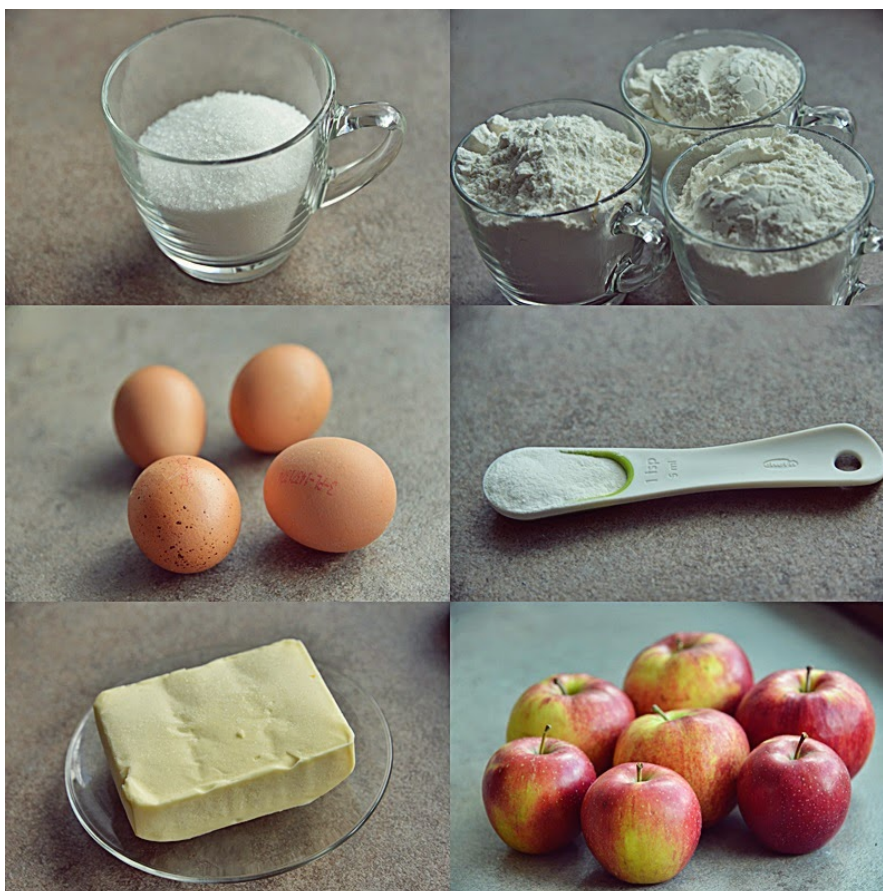
Kruche ciasto z jabłkami z patelni

Przelicznik kulinarny

| | | |
|-------------------------|--------------------------|---------------|
| Cukier | 1 szklanka = 240g | 1 łyżka = 14g |
| Mąka pszenna (biała) | 1 szklanka = 150g - 170g | 1 łyżka = 10g |

Składniki:

1/2 szklanki cukru
(przyda się jeszcze z 3 łyżki do masy jabłkowej jeśli jabłka są kwaśne)
 3 szklanki maki
 4 jajka *(żółtka oddzielone od białek)*
 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 250 g miękkiego masła
 7 jabłek



Zaczynamy:

Na początku zagniatamy kruche ciasto. Można wszystko zrobić w malakserze, ale też i ręcznie. Zaczynamy od (jak ja to mówię)

“podziabdziania” masła z mąką.

Potem dodajemy mąkę, cukier, proszek do pieczenia oraz 4 żółtka i zagniatamy ciasto

Wszystko dzielimy na dwie (nierówne) części. Wkładamy do lodówki na 30 minut. Jedna część większa na spód oraz część mniejsza na kruszonkę.



W czasie gdy ciasto chłodzi się w lodówce przygotowujemy masę jabłkową.

Jabłuszka obieramy i ścieramy na tarce.
Przekładamy je na patelnię posypujemy cukrem, możemy doprawić
cynamonem i tak smażymy je przez około 10/15 minut na małym
ogniu co jakiś czas mieszając,
aby sok odparował.



Gdy masa jabłkowa jest gotowa pozwalamy jej ostygnąć.
Większą część ciasta układamy kawałkami na pokrytej papierem
blaszce
i ugniatamy, aby połączyły się w cały płąt.
Robimy dziureczki widelcem i wkładamy do piekarnika na 15/20
minut do 180°C.

W między czasie ubijamy białka ze szczyptą soli. Dodajemy
stopniowo szklanekę cukru pudru,
na końcu gdy piana jest już gotowa dodajemy łyżeczkę soku z
cytryny
oraz łyżeczkę maki ziemniaczanej i delikatnie mieszamy już
ręcznie.



Gdy spód jest już złocisty i troszeczkę ochłodną,
wykładamy masę z jabłek, na jabłka ubite białka
i ścieramy na tarce resztę kruchego ciasta.
Pieczemy przez około 20 minut na złocisty kolor w 180°C.



Ciasto podajemy wedle uznania. Ja lubię na ciepło z bitą śmietaną < 3

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka

