Domowe burgery wołowe

Dzisiaj mam dla Was przepis, który sprawdzi się świetnie na imprezach domowych takich jak urodziny, grille rodzinne czy nawet sylwester. Jest to przepis na burgery z mięsem wołowym, dość drogim, ale koniecznym. Raz na jakiś czas możemy sobie pozwolić na taki zdrowszy fast food. Domowy burger to naparwdę szybkie danie, które ucieszy każdą buźkę… no może bez wegetarian ! Możemy dodać do niego tak naparwde wszystko, ogórki świeże, konserwowe, pomidory, sałatę, szpinak, bekon, nawet ziemniaczki w talarkach! Pomysłów jest co nie miara. Dzisiaj pokaże Wam moją wersje tego dania.

Zapraszam !

Domowe burgery wołowe

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

Składniki na mięso:

1 jajko
400 g zmielonego mięsa wołowego
1/3 szklanki mleka
sól, pieprz i ulubione przyprawy (np. papryka słodka lub ostra, ulubione zioła)
2 płaskie łyżki oregano
2 ząbki czosnku posiekane w małe kawałeczki

Zaczynamy:

Mielone mięso dokładnie mieszamy ze wszystkimi składnikami i formujemy dyski.

Tak przygotowane mięso smażymy z obu stron w zależności od ulubionego rodzaju wysmażenia mięsa. Ja lubię dobrze wysmażone, smażę ok. 3 minuty z każdej strony na rozgrzanym oleju.

Składniki na całą resztę:

2 małe pomidorki pokrojone w plasterki
1 czerwona cebula pokrojona w talarki
4 bułki
Mix sałat lub zwyczajnie sałata lodowa
ser żółty

Działamy z bułką i dodatkami!

Układamy wedle uznania i wkładamy do nagrzanego do 200*C piekarnika nasze bułki, aby delikatnie się spiekły i ser się roztopił. W czasie pieczenia możemy przygotować sos z trzech łyżek majonezu, 2 łyżeczek musztardy, dwóch łyżek ketchupu, soli, pieprzu, czosnku granulowanego i posiekanego koperku.

Gdy burgery są już podpieczone dodajemy sosu i GOTOWE !!!
U mnie nie ma zdjęcia końcowego, burgery zostały wsunięte zanim zauważyłam…

SMACZNEGO !!!

Świąteczny czas

Święta, Święta i po Świętach….
U mnie co roku spędzamy Święta Bożego Narodzenia u babci Józi, która mieszka na 35 m2. Babcia była cudowną mamą, która wychowała siedmioro dzieci. Dlatego też na kolacji wigilijnej co roku jest około 30 osób. Nie licząc przedpokoju, łazienki oraz mebli wychodzi na to, że każdy ma dla siebie około 60 cm2 powierzchni. Wydaje się mało, ale mimo wszystko atmosfera zawsze jest bardzo wesoła. W tym roku nawet zrobiliśmy konkurs! Jeden koniec stołu przeciwko drugiemu… <3 Kolędowanie

w niebo głosy!
Mamy też w naszej rodzinie tradycje robienia świątecznych zdjęć. Zawsze przed wyjściem z domu robimy sobie wspólne fotografie.

Wracając do kolacji. Po paru godzinach spędzonych u babci Józi w Sanoku jedziemy na drugą wigilię do Babci Marysi (mama taty) do Rzepedzi. Mój tato jest jedynakiem więc wigilia w Rzepedzi jest przeciwieństwem tej w Sanoku. Zawsze zostajemy u babci na noc i w dwóch pokojach wszyscy śpimy na materacach i łożkach polowych.

Nie we wszystkich domach w Polsce, ale w naszym obdarowujemy się prezentami z okazji Świąt Bożego Narodzenia. Nie są to wielkie prezenty, ale chcemy każdemu sprawić małą przyjemność
Ja częściej chyba kupuje prezenty komuś niż coś sobie. Ostatnio nawet będąc w galerii tak mi się spodobały mydełka w TKMaxx'ie, że szukałam powodu do kupna kolorowych i pięknie pachnących mydełek.

Uwielbiam ten czas… <3 Śpiewania kolęd i objadania się! W Święta nie liczymy kalorii, bynajmniej nie ja! Nie ma co zasmucać się zjedzeniem jakiejś majonezowej sałatki czy kawałka ciasta. Szkoda czasu na szukanie problemów! Trzeba zająć się tym co najważniejsze… rodziną

Zostawiam Was ze zdjęciami

Pioneer

Wesołych Świąt!
Wszystkomaniaczka

Wszystkomaniaczka

Kochamy Święta

Życzenia Świąteczne od Maniaczki na Youtube

Mam dla Was małą niespodziankę, mam nadzieje, że udaną.
Zostawiam Was z filmikiem i czekam na Waszą reakcję.
Jak zwykle musiałam być wariatem…. ja chyba nigdy nie będę w 10000% spokojna….
Trzymajcie się cieplutko

WESOŁYCH ŚWIĄT –> KLIK

The Making of ...
The Making of ...

Gorąca nutellowa czekolada/ Hot nutella chocolate(Eng. version)

Każdy chyba lubi takie miłe, ciepłe wieczory przy choince, z dobrym filmem i kubkiem gorącej czekolady. Dlatego też wrzucam dla Was dzisiaj przepis na gorącą czekoladę, która zawojuje w Waszej słodkości…. <3 Jak to z gorącą czekoladą bywa ! Będzie bardzo słodko i baaardzo nutellowo !
Nie ma na co czekać ! Zobaczcie przepis

I bet all of you like nice and warm evenings by the fireplace, with a great movie perhaps, and a cup of hot chocolate. That is why I am giving you a recipe for a hot chocolate which will make your taste bud go nuts… <3 That is just the way this hot chocolate is! It’s going to be super sweet and very nutellish !
There is no point in waiting ! Check the recipe out

Gorąca nutellowa czekolada / Nutella Hot Chocolate

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Kakao (prawdziwe)	1 szklanka = 130g	1 łyżka = 8g

Składniki na jedną porcję:

1 szklanka mleka
1 łyżeczka prawdziwego kakao
2 łyżki (płaskie) nutelli

Ingredients for one portion:

1 cup of milk
1 tsp of cacao
2 tbsp (flat) of nutella

Zaczynamy:

Mleko podgrzewamy na małym ogniu, gdy jest już ciepłe dodajemy nutelle i mieszamy. Gdy nutella się rozpuści dodajemy kakao i ponownie mieszamy. Gdy czekolada jest już gładka zdejmujemy z ognia i przelewamy do kubeczka.

Let’s begin:

Warm up the milk on a low flame, and when it’s warm add nutella and mix it. Add cacao if the nutella is melted and mix it again. When the texture is smooth, pour the hot chocolate into a cup.

SMACZNYCH ŚWIĄT !!!

HAVE A DELICIOUS CHRISTMAS !!!

Pierniczkowe muffinki/ Gingerbread muffins(Eng. Version)

Kochani,
Mam dla Was kolejny świąteczny przepis. Tym razem coś korzennego, w deseń pierniczków tylko trochę w innej postaci! Są to przepyszne pierniczkowe muffinki. Pyszne zaraz po upieczeniu, ale i na drugi czy nawet trzeci dzień. Chrupiące na wierzchu i wilgotne w środku. Super towarzystwo do kawy jako mała przekąska na stole wigilijnym. Mam nadzieję, że wykorzystacie. Możecie również bawić się dodatkami, mogą to być orzechy, migdały, rodzynki, żurawina, słonecznik, albo wszystko razem! I jeszcze raz bardzo Was proszę o podsyłanie mi zdjęć na maila: **martyna.mierzwa95@gmail.com** ze zdjęciami jak pieczecie, jak wyglądają Wasze dania! Jestem bardzo bardzo

ciekawa!

My dearest readers,

I have another christmas recipe for you all. This time it’s going to be something very similar in taste to the gingerbread cookies, just with a different texture. I am talking about gingerbread muffins! They are not only delicious right after coming out of the over, but will also be just as delicious after a day or two. The crunchy top goes perfect with the moist inside. Gingerbread muffins are great company to go along with a hot cup of coffee by the Christmas Eve table. I hope that you all will have the chance to use it! What’s more… is that you can play with the additional ingredients, you may use almonds, nuts, raisins, dried cranberries, or sunflower seeds, or even all together at once if you like. And again, I beg of all of you to send me pictures of you baking, and pictures of your baking creations to my email:
martyna.mierzwa95@gmail.com
I am enormously curious to see how it turns out for all of y’all.

PIERNICZKOWE MUFFINKI / GINGERBREAD MUFFINS

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

Składniki:

1,5 łyżki przyprawy do piernika
1/2 szklanki orzechów włoskich (pokrojonych w małe kawałki)
3/4 szklanki cukru
2 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 kostki roztopionego masła
1 szklanka mleka
2 jajka
1 łyżka płynnego miodu (nie ma na zdjęciu)

Ingredients:

1.5 tablespoons of gingerbread mix
1/2 cup of walnuts (crushed and ground into small pieces)
3/4 cup of sugar
2 cups of flour
2 teaspoons of baking powder
100 g of melted butter
1 cup of milk
2 eggs
1 tablespoon of honey (not shown in picture)

Zaczynamy:

Suche składniki oprócz orzechów mieszamy razem.

Let’s Begin:

Start mixing all of the dry ingredients together with the exception of the walnuts.

W osobnej misce mieszamy razem jajka, roztopione masło, miód oraz mleko.

In a separate bowl, mix together the eggs, melted butter, honey, and milk.

Do mieszanki suchej wlewamy połączone wcześniej mokre składniki i mieszamy zwykłą łyżką. Nie martwimy się o gródki, w niczym nie przeszkadzają, a nawet pomogą. Następnie dodajemy pokrojone orzechy i ponownie mieszamy.

Pour the wet ingredient mix into the bowl holding the dry ingredient mix and continue mixing using a normal spoon. Don’t worry about grainy texture or the mix being smooth, it shouldn’t hinder the end result, and even more, it should help during the baking process. Next we add the crushed/ground/cut up walnuts into the mix and continue mixing with the same spoon.

Do papilotek wlewamy gotową masę do 3/4 wysokości i pieczemy muffinki w nagrzanym piekarniku do 190*C przez około 20 minut.

Now pour the ready and thoroughly mixed cream into the muffin paper liners, filling the up to 3/4ths of the volume of each one. Then place the muffin tray into a 190°C pre-heated oven and bake for about 20 minutes.

SMACZNYCH ŚWIĄT !!!

HAVE A DELICIOUS CHRISTMAS !!!

Wszystkomaniaczka