

Faworki na tłusty czwartek

W tym roku totalnie zapomniałam o Tłustym Czwartku... chyba dlatego, że wciąż szukałam przepisy na Walentynki... Dlatego dopiero teraz dodaje przepis na faworki czy inaczej nazywany chruścik ☐

Przepis jest jak zwykle bardzo prosty, troszkę wymaga od nas siły podczas wyrabiania ciasta. Pamiętajcie by długo je bić wałkiem lub zwyczajnie rzucać o blat, musimy je dobrze napowietrzyć!

Jak to w Tłusty Czwartek to musi być tłusto, czyli nie obejdzie się bez smażenia w głębokim tłuszczu. Raz w roku możemy sobie przecież na to pozwolić ☐

Nie zapominajcie też o dwóch przepisach, które już są na blogu:

<http://wszystkomaniaczka.pl/category/tlusty-czwartek/>

FAWORKI

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

2 szklanki mąki
4 żółtka
4 do 5 łyżek śmietany
1 łyżka cukru
1/2 łyżeczki soli
1 łyżka wódki lub spirytusu
+ oczywiście olej do smażenia



Wykonanie:

Zaczynamy oczywiście od wyrobienia ciasta. Najpierw mieszamy ze sobą suche składniki, a następnie dodajemy żółtka i wódkę. Zaczynamy wyrabiać i dodajemy śmietanę.

Staramy się bardzo dobrze i mocno ugniatać, aby powstało gładkie ciasto.

Gdyby jednak było za suche dodajemy jeszcze łyżkę śmietany. Gdy ciasto jest wyrobione czas na bicie!

Staramy się uderzać wałkiem o ciasto lub zwyczajnie rzucać kulką o blat.

Powtórzmy ten proces przez około 4 do 6 minut, musimy napowietrzyć ciasto.

Następnie wałkujemy wszystko na cienkie placki, dobrze jest też złożyć je na pół i powtórzyć proces jak robi się w przypadku ciasta francuskiego.



Gdy ciasto jest już cieniutko rozwałkowane kroimy je na paski grubości 3 cm, a następnie na równoległoboki i nacinamy je na środku.

Składanie faworków polega na złapaniu jednego rogu i przełożenie go przez dziurkę, następnie odwróceniu faworka na drugą stronę i delikatnym rozciągnięciu.



Tak przygotowane faworki smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Pamiętajmy by odsączyć je po smażeniu na ręczniku papierowym i dokładnie przyprószyć cukrem pudrem.



TŁUSTEGO !!!!! <3



Jagodowe pancakes'y

Tak jak obiecałam na facebook'u chce w tym roku obdarować Was dużo ilością przepisów na pyszne śniadania, kolacje i desery dla dwojga

A tak właściwie to muszę Wam powiedzieć, że kiedyś przejadły mi się te HAMERYKAŃSKIE naleśniki. W Ameryce śniadanie wygląda całkowicie inaczej. Może dlatego też prognozy mówią, że już niedługo na otyłość będzie cierpiało aż 2/3 społeczeństwa w

tym kraju.

Ale co mam na myśli mówiąc, że śniadania wyglądają inaczej...



Na śniadaniach w hotelu nie znajdziemy świeżego chleba, szynki czy pomidorów...

Zazwyczaj serwowane są gofry, obok stoi oczywiście bita śmietana, pancakes'y z toną syropu klonowego, bekon, czasem też znajdziemy jajecznice, ale głównie królują tam "świeże" muffinki i słodkie bułeczki. Oczywiście gdy to widziałam każdego ranka miałam ochotę na gofra posmarowanego masłem orzechowym i dżemem, ale na dłuższą metę... chyba widzicie moje "efekty" na zdjęciach.

Jednak od czasu do czasu np. w Walentynki nie zaszkodzi nam zjeść kilka słodkich pancakes'ów!

Także nie załamujcie się !

Nie ma to jak ponarzekać trochę na danie, które chce Wam

przedstawić...

Tak jakoś sobie pomyślałam, że opowiem Wam troszkę o tych Amerykańskich zwyczajach...

Ale wróćmy do przepisu!

Jagodowe Pancakes'y

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

3/4 szklanki mleka

1 szklanka maki

3/4 szklanki, może być nawet 1/2 szklanki mrożonych lub świeżych jagód

2 małe łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki roztopionego masła

1 jajko

3 łyżki cukru



Wykonanie:

Zaczynamy od lekkiego ubicia jajek najlepiej zrobić to ręczną ubijaczką.

Następnie dodajemy resztę składników OPRÓCZ jagód, które dodajemy

gdy masa jest gotowa.

Mieszamy delikatnie, nawet widelcem. Nie przejmujcie się grudkami!



Pancakes'y możemy smażyć bez tłuszczu, ale nie każda patelnia do tego się nadaje, dlatego polecam zwilżenie ręcznika papierowego i posmarowanie delikatnie patelni olejem. Smazymy z obu stron. Dobrą pomocą w smażeniu jest obserwowanie naszych naleśników jeśli pojawiają się tzw. bąbelki na górnej stronie wtedy obracamy je na drugą stronę.



Podawać je możecie wedle upodobań... z miodem i orzechami tak jak ja, z cukrem pudrem, z masełkiem czy z syropem klonowym.

TIP:

Jeśli szykujecie wcześniej pancakes'y i nie chcecie by były zimne przy podawaniu... Nastawcie piekarnik do 100°C i wkładajcie tam usmażone naleśniki.

SMACZNEGO !!!



Sałatka z orzechami i kulkami z 4 serów

Szukając dania na romantyczną kolację, musimy pamiętać, aby nie serwować nic ciężkiego. Musimy wiedzieć, że po takiej kolacji mamy czuć się lekko.

Po kolacji przecież czas na pyszny deser, który gdzieś musimy zmieścić ! Dlatego dzisiaj przedstawiam Wam przepis na pyszną i wykwintną sałatkę. Muszę tylko dodać, że nie jest to sałatka dla każdego. Ja kiedyś nawet bym jej nie powąchała, nawet nie chciałam patrzeć na ser gorgonzola. Ale toczyło, że ten "śmierdzący" ser stał się czymś co dodaje do sałatek, sosów czy nawet pizzy i muszę przyznać, że naprawdę go uwielbiam ! Ale jeśli go nie lubicie to po prostu pomińcie ten składnik.

Sałatka bardzo ładnie się prezentuje, a robi się ją banalnie! Wszystko to dzięki kuleczkom z 4 serów, które po wymieszaniu formuje się w kulki i obtacza w np. ziołach, słodkiej lub ostrej papryce czy pokrojonych orzechach. Wszystko robi się bardzo szybko, ale nie zostawiamy tego na ostatnią chwilę. Lepiej przygotować kulki na godzinę lub nawet dwie i zostawić je w lodówce i wyszykować się na kolację, będą twardsze i zachowają swój kształt.

Sałatka z orzechami i kulkami z 4 serów

Składniki na kulki:

50 g sera Ricotta

(można go znaleźć w lidlu, ale możecie użyć w zamian zwykłego sera białego)

50 g sera żółtego *(startego)*

50 g sera gorgonzola (lub blue cheese – lidl lub biedronka)
50 g sera feta
+ jako posypka
posiekane orzechy włoskie, słodka papryka mielona, świeże
zioła lub jedna z nich



Wykonanie:

W małej misce zwyczajnie mieszamy dokładnie wszystkie rodzaje serów. Możecie dosolić i dopieprzyć jeśli lubicie. Feta sama w sobie jest słona więc jak dla mnie nie trzeba.
Taką masę możemy włożyć na 15 do 30 minut do lodówki, aby łatwiej formowało się kulki.



Z masy robimy kulki. Wedle uznania. Możecie zrobić więcej małych lub mniej dużych!

Twórcie! Może nawet uda się zrobić SERDUSZKA <3

Kulki obtaczamy w wybranej lub po prostu w 3 posypkach.
Kładziemy na talerzu i wstawiamy do lodówki do czasu przygotowania sałatki.



Gdy nasze kulki się chłodzą czas na przygotowanie dressingu:

Składniki:

2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki soku z cytryny
1 łyżeczka miodu
1 posiekany ząbek czosnku
mała garstka orzechów włoskich, również posiekanych
sól i pieprz do smaku

**Oczywiście do tego wszystkiego sałata, może być rzymska,
albo zwyczajnie mix sałat.**



Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.
Polewamy posiekaną sałatę i układamy na niej nasze kulki serowe.



SMACZNEGO KOCHANI !!!



Jajko w toście – pomysł na

Śniadanie

Czas goni... Już mamy luty, a mi ten miesiąc kojarzy się z dwiema sprawami. Po pierwsze w lutym są moje urodziny, a po drugie to dla mnie miesiąc dla zakochanych. Oczywiście nie tylko 14 lutego powinniśmy starać się aby zadziwić naszych ukochanych i ukochane. Ale o tym możecie poczytać w świetnym poście u Panny Joanny. Bardzo zapraszam ☐

<http://podroz-wedwoje.pl/index.php/2012-11-21-14-08-39/2012-11-23-11-02-40/79-myslisz-o-byciu-seksbomba-zaczynij-juz-dzis>
Ale wracając do tematu gotowania:)

Tak jak ja lubię czyli nie nudno !
Musimy kombinować w kuchni, tworzyć, wkładać w dania nasze serca, nawet jeśli wydaje nam się, że się do tego nie nadajemy. Nie ważne, czy wasze dania będą wyglądały pięknie, ważne żeby było w nich Wasze serce i uczucia. Bo nawet zwykły tost może stać się wykwintnym daniem, który sprawi, że na osobie jedzącej pojawi się uśmiech ☐ A tego właśnie chcemy !
Dlatego dzisiaj chce Wam pokazać jak prosto i ładnie zrobić śniadanie dla ukochanej nam osoby.

Jajko w toście

Składniki na jednego tosta:

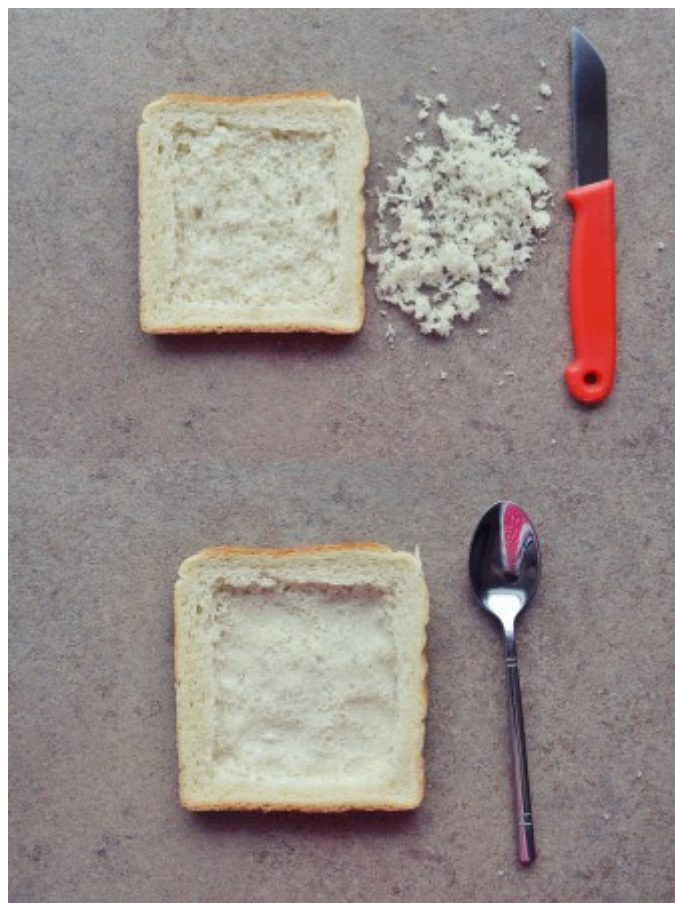
1 jajko
1 kromka chleba tostowego
mała garstka tartego sera żółtego
(lub nawet plasterków pokrojonych w małe prostokąci)



Wykonanie:

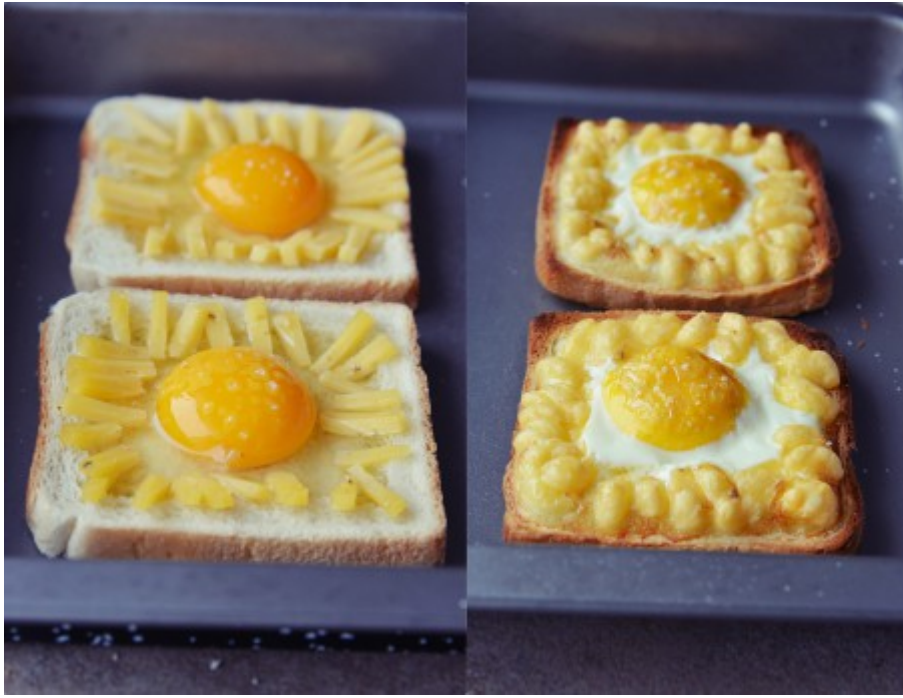
Zaczynamy od wycięcia płytkiego kwadratu w kromce. Najlepiej robić to nożykiem, chcemy po prostu zdrapać lekko górną warstwę.

Następnie ugniatamy pozostałość łyżką lub zwyczajnie palcami. Pamiętajcie, żeby nie zdrapać wszystkiego, nie chcemy żeby jajko przelało się przez dno tosta.



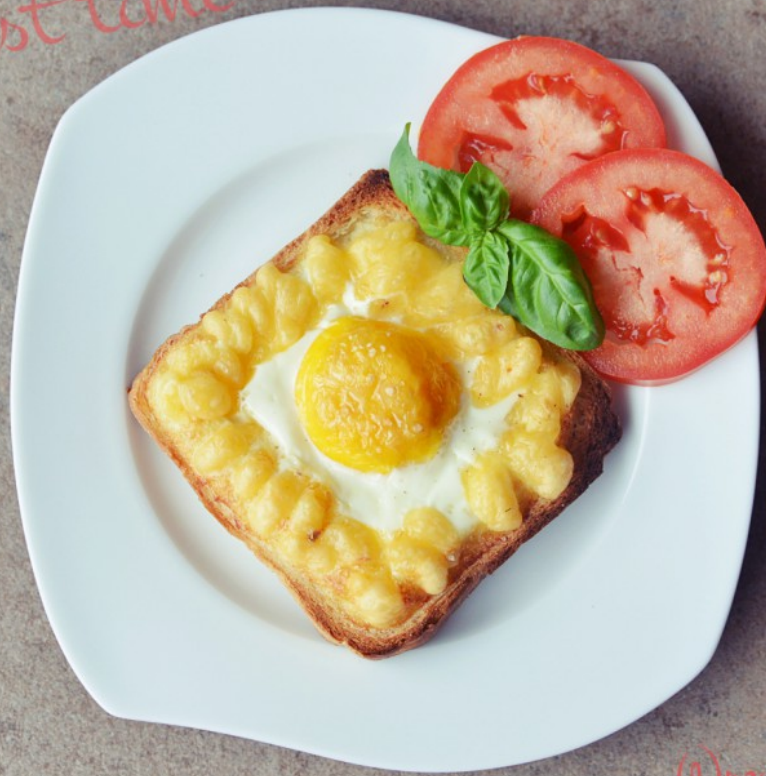
Następnie wlewamy jajko do tosta i obkładamy serem na krawędziach. Możecie też posmarować dno tosta masełkiem jeśli lubicie.

Przed włożeniem do pieca solimy naszego tosta. Pieczemy w zależności od upodobań od 8 do 14 minut w temperaturze 200°C lub w opcji GRILL przez około 10 minut. Uważajcie tylko, aby nie spiec chleba.



Smaczno !!!

Breakfast time



Wzrostkomania.pl