

Słodkie paluchy z ciasta francuskiego / Puff pastry sweet straws (eng.version)

W ostatnią niedzielę niespodziewanie odwiedziła nas moja babcia. W domu przygotowany był tylko obiad, ale nic słodkiego do kawy. Mama wzięła samochód i pojechała ją odebrać z dworca, a ja zostałam w domu z lodówką w której były ser, szynka, jajka, jakieś warzywa, gotowy obiad i kupione dwa dni wcześniej zimniutkie ciasto francuskie. No i dumałam dumałam, aż wymyśliłam najprostszy na świecie deser z ciasta francuskiego. Mianowicie słodkie paluchy. Wykonanie zajmuje dosłownie 10 minut, potem 13/15 minut pieczenia i wszyscy zadowoleni. Babcia pije cappuccino i przegryza chrupiące paluchy. <3

Last sunday a sudden guest arrived at my house. My beloved grandmother decided to visit us in Rzeszów. Unfortunately, we realized we had only a premade dinner and no sweet snack to enjoy with a cup of coffee. When my mom took the car to pick her up from the bus stop, I was left home alone with only a fridge that had some cheese, ham, eggs, a few vegetables, two-day-old puff pastry and this premade dinner that I mentioned before. So I was wondering and wondering and eventually I realized that the easiest coffee snack is literally made from puff pastry. What I mean is sweet puff pastry straws. Preparation takes about 10 minutes, and baking at most 15. Luckily, everybody was satisfied with the end result and my grandma truly enjoyed sipping on her cappuccino while crunching on the sweet and still warm straws. <3

**Słodkie paluchy z ciasta francuskiego /
Puff pastry sweet straws**

Składniki:

1 jajko „rozbełtane”
1 ciasto francuskie
2 łyżki cukru do posypania (ja użyłam brązowego)

Ingredients:

1 egg (well mixed)
1 sheet of puff pastry
2 tbs of sugar (I used brown one)



Zaczynamy:

Na cieście francuskim rozsmarowujemy rozbełtane jajko,
posypujemy ciasto cukrem
i kroimy ciasto na dwie części wzdłuż długiej krawędzi,
a następnie w plastry szerokości 2 cm.

Let's begin:

Use a kitchen brush to spread the egg yolk wash over the surface of the puff pastry. Season the pastry with sugar and cut the dough in half across the long side. Cut each half into 3/4 inch strips.



Takie paski łapiemy za oba końce delikatnie i skręcamy. Takie skręcone paluchy pieczemy w temperaturze 180°C około 13/15 minut.

Hold the ends of each pastry strip and twist them while laying each strip on the baking sheet. Bake in a 350°F preheated oven for 13/15 minutes or until golden.



SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!



Naleśniki ze szpinakiem, serem i pieczarkami

Dostaję dość dużo anonimowych i nieanonimowych pytań. Pytacie czy studiuję, jakie plany, po prostu co dalej. Chyba nadszedł

czas Wam powiedzieć.

Mianowicie, w wakacje złożyłam papiery na Uniwersytecie
Ekonomicznym w Krakowie

i dostałam się z dość dużym zapasem punktów. Na moim kierunku próg nie przekraczał 115 punktów, ja miałam 142. Spędzając wakacje w USA jednak pokazały mi, że Polska to nie moje miejsce. Moje miejsce jest przy mojej drugiej połówce za oceanem. Na razie nie mogę powiedzieć Wam więcej.

To co chciałam, abyście wiedzieli to to, że najprawdopodobniej zacznę studia za rok, ale już nie w Polsce. Nie żałuję niczego. Jestem naprawdę najszczęśliwszą osobą na świecie. Te wakacje bardzo mnie zmieniły. Uświadomiły mi że moje problemy są naprawdę małe, nawet nie sięgają do stóp problemom ludzi z Afryki czy z Azji. Moje problemy są nieporównywalnie małe. A wiem, że z pomocą rodziny i Boga zawsze sobie poradzę. Zawsze sobie poradzimy! Dlatego teraz patrze na życie jakoś inaczej. Ciesze się każdym dniem i nie boje się przyszłości. Także, na razie zaczęłam pracę w firmie swoich rodziców. Staram się robić co tylko mogę, przeszłam już szkolenia i wydaje mi się, że nawet sobie radzę. Jedyne minus to dojazd. Codziennie dojeżdżam do Sanoka i wracam po pracy, zmęczona, ale to chyba dobra szkoła życia.

W końcu kiedyś trzeba nauczyć się radzić ze zmęczeniem i z dużą ilością obowiązków.

Mam nadzieję, że na razie to Wam wystarczy.

Mam nadzieję, że będziecie trzymać za mnie kciuki.

Dzisiaj mam dla Was pyszny przepis na obiad z użyciem naszych tak dobrze znanych naleśników. Jest bardzo prosty, a rozpływa się w ustach. <3

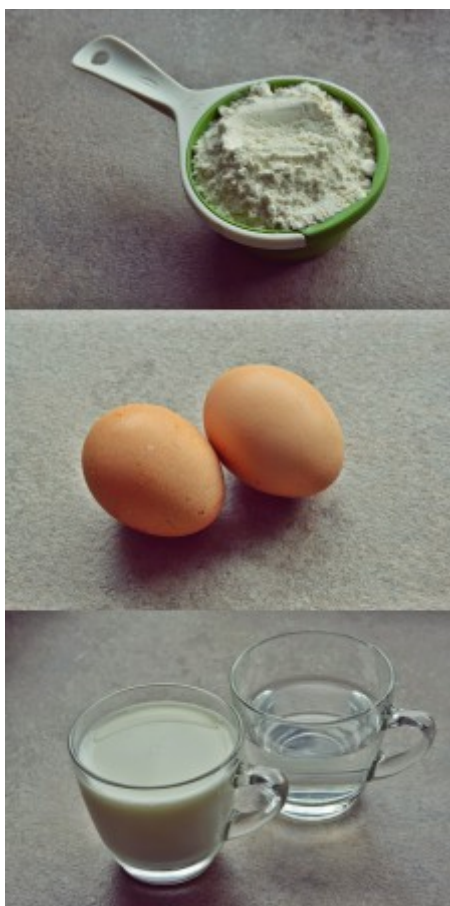
Zapiekane naleśniki ze szpinakiem, pieczarkami i orzechami włoskimi.

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g

Składniki na ciasto naleśnikowe:

2 jaja
 1 szklanka mleka
 1/2 szklanki wody gazowanej
 1,5 -2 szklanek mąki



Wykonanie ciasta naleśnikowego:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać mikserem lub montefką.

Możecie dodać łyżkę masła, aby były złociste.

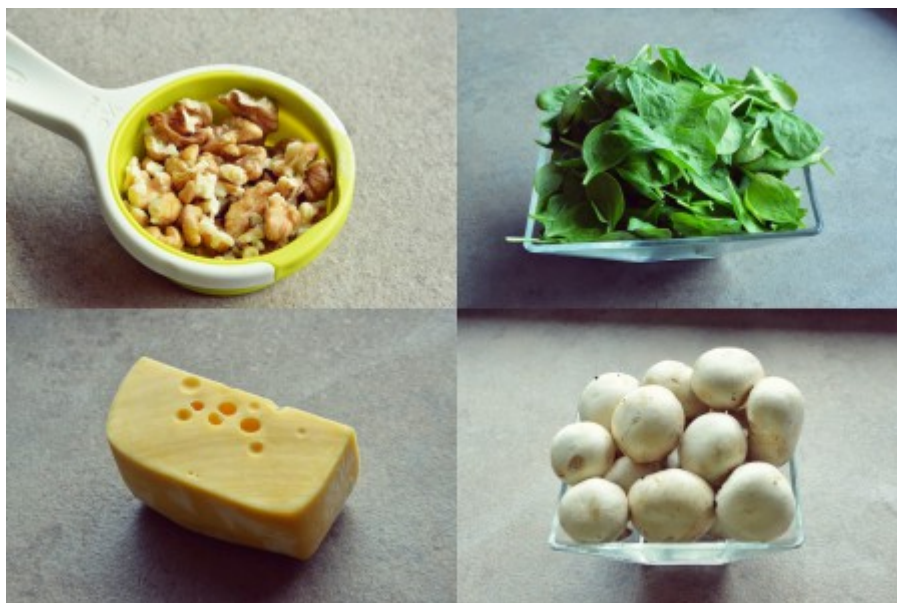


Smażymy ciasto jak zwykle rozlewając ciasto dokładnie po patelni,
na dużej patelni z odrobiną oleju z obu strony na złocisty kolor.



Składniki na farsz:

- 50 g orzechów
- 500 g świeżego szpinaku
- 250 g pieczarek pokrojonych w plasterki
- 150 g startego żółtego sera



Składniki na sos:

250 ml śmietanki 30%
150 g startego żółtego sera
ulubione zioła, sól i pieprz



Zaczynamy:

Pieczarki smażymy na maśle, doprawiamy solą, pieprzem lub
wegetą.

Gdy pieczarki są już miękkie dodajemy pokrojone orzechy
włoskie, podsmażamy jeszcze chwilę i odkładamy do dużej
miski.



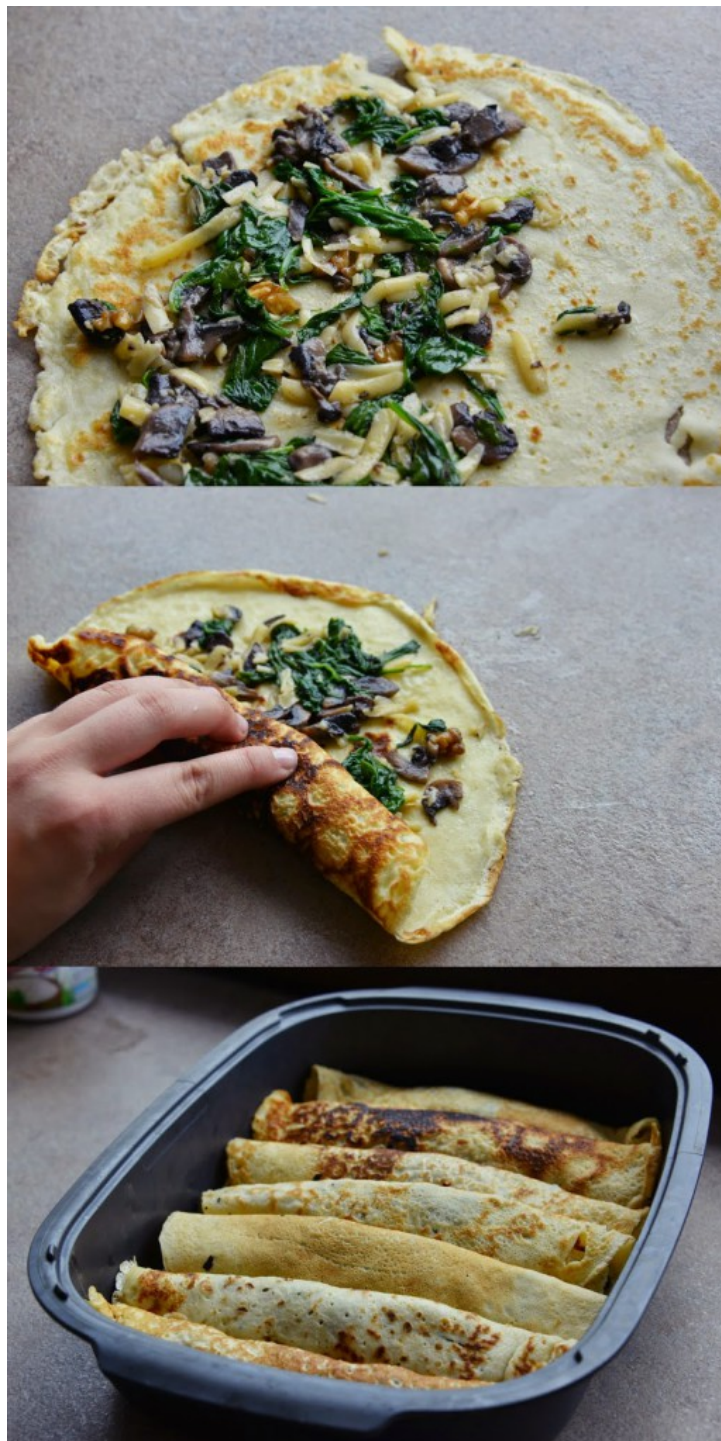
Na tą samą patelnię wrzucamy szpinak doprawiamy solą i smażymy do momentu gdy szpinak straci objętość i jest miękki.



Mieszamy usmażone pieczarki ze szpinakiem i startym serem.



Faszerujemy naleśniki jak na zdjęciu.



Zalewamy naleśniki śmietanką wymieszaną z serem i przyprawami.
Pieczemy w temperaturze 220°C przez 10 minut na złoty kolor.



SMACZNEGO !!!



Jagodowe muffinki / Blueberry muffins

Jak zwykle jestem spóźniona. Jak zwykle w biegu. Mimo wszystko jestem szczęśliwa ! ☺ Muszę Wam o czymś powiedzieć. Niby chciałam Wam opisać coś innego, jednak mam takiego banana na buźce teraz, że muszę się z Wami tym podzielić. Jestem teraz w McDonalddie na kawie w moim rodzinnym mieście

Sanoku. Zamawiając w McCafe cappuccino zaczęłam jak to ja rozmowę z baristą i po pewnej chwili rozmowy zostałam zapytana czy to ja jestem tą dziewczyną, która prowadzi bloga ? I oczywiście momentalnie zaczęłam się uśmiechać. Tak cieszy mnie to że są ludzie którzy jednak coś tam patrzą na tego mojego bloga. No nic nie będę Was już męczyć moimi opowieściami.

Wrzucam Wam dzisiaj jak to w maniaczkowej naturze SPÓŹNIONEGO posta ...:)

Mam nadzieję, że mi wybaczycie i skorzystacie z cudownego przepisu ! ;*

JAK TO DOBRZE, ŻE TU JESTEŚCIE ! <3

As always, I am late! As always, I am in a rush...BUT WHATEVER, I am still tremendously happy! I have to tell you something though... honestly speaking, I was originally planning to talk to you guys about something different, but something amazing just happened 5 minutes ago. So right now, I am sipping on a delicious cappuccino at the McDonalds in my hometown, Sanok, but while ordering, the cappuccino barista that works here at the McCafe asked me if I was the one that runs "that blog". Immediately, a huge smile appeared on my face. It makes me so happy to know that there are other people out there that actually DO LOOK at this blog. SO THANK YOU VERY MUCH YOU GUYS! ☐

KAY KAY, thats enough of that... no more talking about anything else but the recipe! As usual, I am giving you the post a little LATE. I just hope you will forgive me and take advantage of it as much as you guys can! :*

OHH HOW GOOD IT IS TO HAVE YOU GUYS HERE !!!!! <3

Jagodowe muffinki / Blueberry muffins

Składniki:

$\frac{3}{4}$ szklanki mleka

1/3 szklanki rozpuszczonego masła
1 jajko
2 szklanki mąki
 $\frac{1}{2}$ lub $\frac{3}{4}$ szklanki cukru (według Waszych upodobań)
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Ingredients:

$\frac{3}{4}$ cup of milk
1/3 cup of melted butter
1 egg
2 cups of flour
 $\frac{1}{2}$ or $\frac{3}{4}$ cup of sugar (your preference)
2 tsps of baking powder



Zaczynamy:

Jak to bywa z muffinkami zaczynamy od wymieszania osobno suchych i osobno mokrych składników. Czyli: Mąkę mieszamy

razem z proszkiem do pieczenia i cukrem, a jajko z masłem, mlekiem. Następnie obie miski z mokrymi I suchymi składnikami mieszamy razem. Nie martwcie się zbytnio, aby mieszanina była dokładnie wymieszana. Do mieszania wystarczy widelec.

Let's begin:

As it is always with muffins, we start by mixing all of the dry ingredients together and all of the wet ingredients in two separate bowls. What I mean by that is: Beat the milk, melted butter, and egg with a fork, whereas in the other bowl, mix together the flour, baking powder, and sugar. Now combine both mixtures in one larger bowl and mix it with a fork until well mixed. Don't worry too much about the batter, it can be lumpy!



Do masy dodaj jagody, ja użyłam mrożonych. Uważam, że łatwiej jest je wymieszać z masą. Nie są miękkie i nie rozwalają się, a ich wartości odżywcze są odporne na niską temperaturę, więc mrożenie im nie szkodzi!

Add in the blueberries. I used frozen ones. I think they are the best to mix with the batter as they are more solid and less fragile. Moreover, they can resist the low temperatures and they do not lose their healthiness.



Masę wykładamy łyżką do plastikowej formy lub do papilotek do 3/4 wysokości.

Pieczemy 20-25 minut w temperaturze 200°C lub dopóki złociste. Możemy posypać muffinki cukrem przed pieczeniem.

Pour the mixture into the muffin tray cups, or into a plastic form for muffins. Bake in a 400°F preheated oven for 20-25 minutes or until golden. You can also sprinkle the tops of the raw muffin doughs with some sugar before baking.



SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!



Ps. Pozdrowienia dla baristy z McCafe ! ☐
A dla Was cudownego tygodnia :* !
Have a great weekend ! :*

Tarta z sosem beszamelowym, kurczakiem i cukinią

Jeju, tyle mnie tu nie było. Jest mi okropnie głupio i bardzo wstyd... Ale życie pędzi tak szybko. Minęły tylko dwa tygodnie odkąd jestem w Polsce, a tak wiele się wydarzyło. Zdążyłam pojechać do Zakopanego na zawody Joyride gdzie wydarzyło się wiele niefortunnych wypadków i 70% czasu spędziłam w szpitalu z moim kuzynem Arturem, zdążyłam odwiedzić Kraków dwa razy, być w Sanoku też dwa razy i co ciekawe wyjechać z kraju i wrócić. Jestem przemęczona tym wszystkim, ale z drugiej strony myślę, że chyba dobrze jest być tak wciąż zajęтым.

Nie tracę czasu na siedzenie przed telewizorem czy przed komputerem, nie obijam się, ponieważ wciąż jestem w biegu. Dzisiaj rano sobie obiecałam, że spędzę ten dzień dla siebie. Nałożyłam domowej roboty maskę na włosy po czym zobaczyłam jak brudne było moje lustro... No i jak to ja musiałam je umyć... A skoro miałam już w ręce płyn do mycia szyb to umyłam okno w łazience... i tak się wszystko zaczęło.

Umyłam wszystkie okna w domu, a jest ich dość sporo. Potem poodkurzałam też cały dom, pościeliłam łóżka i powycierałam kurze. Mama rano wspomniała coś o praniu to zaczęłam pracować, potem suszyć i leciałam na bieżąco z prasowaniem... I tak właśnie spędziłam dzień ☐ ALE ALE ALE ... !!! Wcale niczego nie żałuję. Cieszę się, że mogłam odciążyć mamę, która wróciła dość późno z pracy. Z resztą kiedyś w końcu trzeba by było to zrobić to dlaczego nie dzisiaj !? ☐ HAHAHA

Ja po prostu nie umiem siedzieć na tyłku ...:D

Dzisiaj mam dla Was pyszną Tarte z sosem beszamelowym zamiast pomidorowego jak to najczęściej w pizzy bywa ☐

Tarta z sosem Beszamelowym, kurczakiem i cukinią.

Przelicznik kulinarny

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

Składniki na kruche ciasto:

3/4 kostki chłodnego masła
2 szklanki plus 2 łyżki mąki
6 łyżek zimnej wody
szczypta soli

Składniki na farsz:

1 duża pierś z kurczaka
1 cebula czerwona
1 cukinia
30 dag sera żółtego, tartego

Przepis na sos znajdziecie pod tym linkiem –

<http://wszystkomaniaczka.pl/lasagne-ekspresowe/>



Zaczynamy:

Mąkę kroimy z masłem dużym nożem, dolewamy wody (*nie wszystko naraz*) i szybko zagniatamy ciasto.

Możemy dodać ulubionych ziół i nie zapominamy o szczypcie soli. Następnie dzielimy na dwie kulki i odstawiamy do lodówki na 30 minut.



Gdy ciasto chłodzi się w lodówce przygotujcie cukinie oraz kurczaka. Cukinie pokrójcie w talarki, a następnie w ćwiartki i podsmażcie na oliwie z dodatkiem czosnku, soli oraz pieprzu aby zmięknał. Pierś z kurczaka pokrójcie w małą kosteczkę, doprawcie solą, pieprzem oraz odrobiną kurkumy (*aby był złoty*) i usmażcie na oliwie z oliwek na dużym ogniu.



Gdy ciasto posiedzi w lodówce przez 30 minut wyciągamy je z lodówki i wałkujemy. Formę na tarte smarujemy masłem i oprószamy bułką tartą po czym wykładamy na nią ciasto. Ciasto dobrze dociskamy do formy i dziurawimy widelcem. Wstawiamy do piekarnika na około 20 minut w temp. 180°C lub do czasu gdy się zarumieni.

Proporcje w przepisie wystarcza na dwie tarty.
Gdy ciasto jest w piekarniku możemy przygotować sos beszamelowy.

Przepis podany jest w przepisie na ekspresowe lasagne w tym linku:

<http://wszystkomaniaczka.pl/lasagne-ekspresowe/>



Gdy sos jest już gotowy, a ciasto upieczone czas, aby wylać
1/2 sosu na pierwszą tartę
i wyłożyć farsz czyli kurczaka, cukinie i posypać posiekaną
cebulką. Na końcu posypujemy wszystko serem i oprószamy
oregano. Pieczemy około 15/20 minut w temp. 180°C.



Taka tarta najlepiej smakuje z sosem czosnkowym.

SMACZNEGO !!!



Chleb bananowo-kokosowy/ banana coconut bread (eng. version)

Ale ten czas szybko leci... Już 3,5 miesiąca minęło odkąd jestem w Ameryce. Nie ukrywam płakać mi się chce bardo na myśl o powrocie. Już jestem przyzwyczajona do życia w tym kraju... Przepraszam za tyle prywaty... Ale jednak to część Maniaczki, którą traktuje jak moją najbliższą przyjaciółkę. Dobrze jest żyć ze samą sobą w zgodzie i przyjaźni, ufać sobie i dbać o siebie i innych.

Najbardziej tęsknie za domem i moją cudowną rodziną. Ale po powrocie do Polski.. do tej szarej rzeczywistości będę tęskniła za tym domem, który mam tutaj. Staram się być silna w tym wszystkim i patrzeć na to co się dzieje w okół mnie z różowymi okularami na nosku! Tyle jeszcze przede mną. Tyle miłości czeka nam mnie, nie mogę oplatać ostatnich dni w Dallas w smutek.

A gdy tylko chce mi się płakać łapie moje ukochane książki kucharskie, narzucam na siebie fartuch i biorę się za pieczenie... <3 W takie właśnie dni, gdy jest nam ciężko dobrze jest wyżyć się na miękkich bananach i włożyć całe swoje serducho w cudowny bananowy chleb.

Oh my gosh this time passes so quickly. It has already been 3.5 months since I came to America. I have to admit that every time I think about leaving this beautiful place I feel like tears are forming in my eyes. Now I am so used to being here. I am sorry for so many private feelings, but still this is a part of Maniaczka, who I treat like one of my closest friends. It is good to live in peace and friendship with yourself, to live trusting and taking care of your own human-being.

I miss my home and my precious family the most. However, after

having come back to Poland... to this gray reality, I will definitely miss my second home here. I do my best to be strong and look at the world with optimism. There is still so much more waiting for me here in the future. So much love. But now, I just can't surround myself with miserable feelings for these last few days here in Dallas.

Any time I feel like crying I immediately rush to the kitchen, grab my beloved cookbooks, I put on my apron and I start baking...<3 In those kinds of days, when we feel gloomy it is always better to take out your anger and sorrow on soft and ripe bananas, and then put your love into a marvellous banana bread.

Chleb bananowo kokosowy/ Banana coconut bread

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Olej	1 szklanka = 225g	1 łyżka = 14g

Składniki:

3 dojrzałe banany
1 i 3/4 szklanki mąki
2 jajka
3/4 szklanki cukru
1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
3/4 szklanki wiórków kokosowych
1/2 szklanki smietany
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
1/3 szklanki oleju

Ingredients:

3 ripe bananas

1 3/4 cups flour
2 eggs
3/4 cup sugar
1 1/2 tsp baking powder
3/4 cup shredded coconut
1/2 cup sour cream
2 tsps vanilla extract
1/3 cup sunflower oil



Zaczynamy:

Banany obieramy ze skórki i kroimy na kawałeczki po czym, dusimy dusicielem do ziemniaków na miazgę.

Let's begin:

Peel the bananas and chop them into slices, then mash them using the potato masher.



Do ugniecionych bananów dodajemy jajka, śmietanę, olej oraz ekstrakt waniliowy i mieszamy ponownie.

Beat together the eggs, oil, mashed bananas, sour cream, and vanilla extract in the same bowl.



W osobnej misce wymieszaj łyżką suche składniki
czyli mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem i kokosem.
Następnie wlej masę zrobioną wcześniej.

In a separate bowl mix together all of the dry ingredients,
meaning the flour,
baking powder, sugar and shredded coconut.
Then add the other mixture made earlier and beat together.



Taką gotową mieszanke wlej do formy do pieczenia chleba,
posmarowanej masłem
i oprószonej bułką tartą lub po prostu wyłóż blachę papierem
do pieczenia. Chleb piecz przez godzinę (lub dopóki ciasto
wyrośnie i zbrązowiej) w nagrzanym piecu do 180°C.

Spoon the mixture into a prepared pan (spread butter over the
inside coating and sprinkle the inside with fine bread crumbs
or simply use baking paper to line the inside).
Bake in a preheated oven to 350°F for about an hour or until
risen, firm and golden brown.



SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!



Mam dla Was dodatkowo parę zdjęć ze świetnego pikniku !

I have a few more pictures from a wonderful and exciting picnic that we got to attend yesterday!









