

Spaghetti carbonara z cukinią

Spaghetti carbonara to potrawa powstała w połowie dwudziestego wieku. Oparta głównie na masie jajecznej, boczku i długo dojrzewającym serze. Pasta w 100% włoska łączona z wieloma różnymi makaronami. Moja wersja to po prostu makaron spaghetti. Bardzo prosta, a zarazem wyborowa opcja na obiad czy kolacje. Tym razem jednak dodamy moja ukochaną cukinię ! <3 Mam nadzieje, że wypróbujecie podzielicie się ze mną wrażeniami. Z chęcią dodam na bloga zdjęcia waszych dzieł, wystarczy tylko podesłać mi zdjęcie na fanpage ! → **FANPAGE**

Wróćmy jednak do przepisu...

SPAGHETTI CARBONARA Z CUKINIĄ

Przelicznik kulinarny

Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g
---------------	-------------------	---------------

Składniki:

2 cukinie
400 g makaronu
(wedle uznania, u mnie spaghetti)
150 g boczku
50 ml śmietany 18%
80 g sera długo-dojrzewającego
(polecam z biedronki)
2 duże ząbki czosnku
3 jajka
Natka pietruszki
Sól i pieprz



Zaczynamy :

Makaron ugotuj według opakowania.
Aby przygotować masę jajeczną jajka wymieszaj ze śmietaną.



Cukinie kroimy w plasterki, a następnie w paseczki,
boczek pokrój w kosteczkę, czosnek wyciskamy w dusicielu
(lub kroimy drobniutko),
pietruszkę również kroimy drobniutko.



Boczek wrzucić na rozgrzaną patelnię i smażyć, aż będzie rumiany i puści tłuszcz.

Po paru minutach dorzucamy czosnek oraz cukinię i podsmażamy jeszcze chwilę, w zależności czy lubisz warzywa chrupiące czy miękkie.

Następnie wrzucić ugotowany makaron i dokładnie wymieszać. Na końcu dodać starty ser, ale zostawić trochę na wierzchu do podania.



Wyłącz ogień i wlej mieszankę jajeczną, wymieszaj wszystko.
Dodaj pietruszkę i dopraw solą i pieprzem jak lubisz.



Podawaj ze startym serem.

SMACZNEGO !!!



Ps. Relacja z wizyty w VANCOUVER już w niedzielę ! <3

Ciumki Maniaczka !

Seattle

W tym roku mam okazję być na dwu-tygodniowym wyjeździe po zachodnim wybrzeżu USA.

Średnio co trzy dni zmieniamy miejscówkę.

Pierwszy STOP to SEATTLE w stanie Washington.

Miasto położone nad zatoką Pudget, przepełnione ogromną ilością drzew iglastych.

Spędziliśmy tu trzy cudne dni. Dzięki Bogu pogoda dopisała nam w 100%. Słońko grzało nasze główki od rana do nocy.

W pierwszym dniu wybraliśmy się do EMF czyli muzeum amerykańskiej muzyki i artystów, którzy właśnie w Seattle tworzyli swoją muzykę oraz teledyski do niej.

Niesamowita dawka nowoczesnej architektury wewnątrz, wiedzy o celebrytach, ich historie jak i stroje z teledysków (m.in. strój z "Thrift shop'u" Maclemore'a) to główny temat muzeum.

Wyjechaliśmy również na tzn. "Iglę Seattle" gdzie mogliśmy podziwiać piękną panoramę miasta.

Wieczorem popłynęliśmy w rejs po wodach zatoki Puget. Niestety nie udało nam się zobaczyć na statku zachodu słońca, ponieważ w tej część roku słońce zachodzi tu bardzo późno ze względu na położenie tego miasta na północnej półkuli (47*37' N).



Drugie dnia pojechaliśmy do miejsca w którym budowane są

ogromne samoloty,
którymi niemal wszyscy latamy. Mam na myśli BOEING'i.
Samoloty, które w cenie około 300 mln \$ sprzedawane są na
całym świecie.

Polskie linie lotnicze również je posiadają.
Niestety na teren fabryki nie można było wnieść partu, torebki
czy nawet telefonu.

Jednak znalazłam zdjęcia na internecie, aby choć trochę
przybliżyć Wam obraz tego miejsca.



Tego dnia obejrzelismy również film pt. D-DAY w kinie IMAX.
Niesamowity film o zakończeniu drugiej wojny światowej.
Tu niestety również brak zdjęć...:(

Dnia trzeciego zwiedziliśmy akwarium
i pospacerowaliśmy po miejskich rynkach i uliczkach.
O to zdjęcia !









A teraz kilka interesujących faktów o SEATTLE :

1. Basista zespołu Guns 'n' Roses, Maclemore czy Jimi Hendrix pochodzą właśnie z tego miasta.
2. Deszcz pada tu
(ku mojemu zdziwieniu, ponieważ podczas mojego pobytu pogoda była przepiękna!)
wiosną, latem, jesienią i zimą!
3. To właśnie tu, swój początek ma niestety mniej popularna w Polsce kawiarnia STARBUCKS!

4. W Seattle były kręcone filmy takie jak "The ring", "Zmierzch" czy młodzieżowy serial "iCarly".

5. Głównym transportem ludności rdzennej w tym mieście jest rower.

Seattle to pierwsze miasto w USA w którym policja objęła kontrole nad rowerzystami.

Relacja z Austin + jak z tym studiowaniem w USA

Ostatnio wybraliśmy się na weekend do Austin, stolicy Texasu. Znajduje się tam najlepszy (i najdroższy) uniwersytet w Texasie.

Koszty jakie studenci muszą płacić za uczenie się tam i utrzymanie to jakieś kpiny!

Sam apartament miesięcznie to koszt od \$700. Ceny za studia przekraczają \$20 tyś. (około 70 tyś zł) za semestr !

Trzeba być nie tylko bogatym, ale też wziąć kredyt studencki.

Teraz porównajmy studiowanie w naszym kraju.

Wiadomo nie można do końca tego tak przeliczać, koszty życia i zarobki są całkiem inne,

ale wszyscy narzekają, że nasz rząd okrada nas z pieniędzy.

A tak na prawdę nie każe nam płacić za studia czy za służbę zdrowia, gdy płacimy ubezpieczenie. Tu jak ma się ubezpieczenie i tak się płaci za lekarzy. Ceny porównywalne są z naszymi lekarzami prywatnymi. Gdy jednak tego ubezpieczenia się nie posiada... ajjjj krzyż na drogę. No, ale nie o tym mi dzisiaj opowiadać !

Będąc w Austin pojechaliśmy też do San Antonio. Podczas mojej pierwszej wizyty w USA właśnie tam byliśmy.

Miałam wtedy 10 lat, ale co nieco zapamiętałam ! Rzeka w środku samego downtown, restauracje i sklepiki w okół przypominają troszkę Wenecję. Oprócz tego pozwiedzaliśmy miejskie galerie i outlet'y, ale co najważniejsze udało mi się w końcu zobaczyć amerykański thrift shop!

Byłam mega zaskoczona, wszystkie ciuszki posegregowane rozmiarami, rodzajem, sukienki osobno, bluzki osobno, spodenki osobno, buty osobno. Porządek, dobra muzyka, murzyńskie pośladki dookoła i niesamowity klimat !

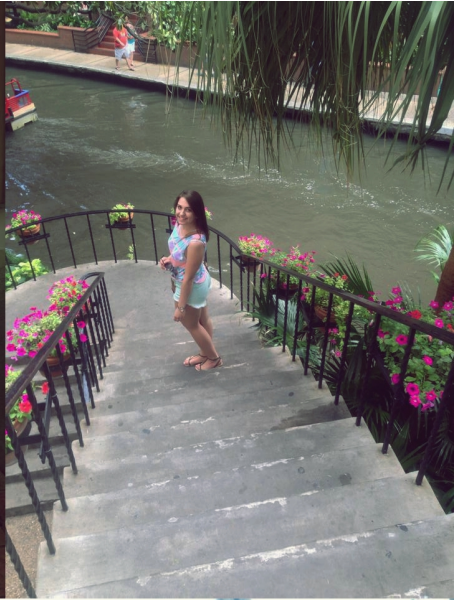
Nie obyło się bez nocnych imprez i alkoholowych gier. Nie wiem dlaczego w Polsce nie jest to takie popularne !

Niesamowita zabawa !

Wrzucam zdjęcia !









Francuskie tosty z truskawkami – Amerykańskie śniadanie

Mam dla Was dzisiaj przepis równie amerykański !

Nie wiem czy u Was w domach też jest taki zwyczaj wykorzystywania suchego chleba do tzn. Chleba w jajku. Moczy się kromki chleba w masie jajecznej na słonko, czasem posypuje serem i je się na śniadanko... MNIAM ! Dla amerykańców ta wersja

jest nieco mniej znana, gdyż tu przygotowuje się tzn. FRENCH TOASTS. Czyli po prostu chleb w jajku ale na słodko. Ten przepis już się pojawił na blogu → French toasts ! Dzisiejsze tosty będą dodatkowo nafaszerowane truskawkami !
PYCHOTA !

Francuskie tosty z TUSKAFFKAMI

Przelicznik kulinarny

Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
---------------	-------------------	---------------

Składniki:

1/3 szklanki śmietanki kremówki
2 jajka
10 truskawek
6 kromek chleba tostowego (najlepiej kwadraty)
1 duża łyżka cukru pudru



Zaczynamy:

Najpierw za pomocą wałka kuchennego rozgniatamy kromki chleba,
aby stały się płaskie i większe.



Na przygotowane kromki wykładamy pokrojone truskawki i
zawijamy jak naleśniki.
Staramy się to robić delikatnie.



Aby przygotować mieszankę jajeczną.
Musimy wymieszać jajka, śmietankę i cukier.



W takiej mieszance moczymy nasze tosty i smażyemy na masełku na średnim ogniu z każdej strony.



Podajemy wedle uznania, z syropem, cukrem pudrem czy bitą śmietaną !

SMACZNEGO !!!



Na instagramie możecie obejrzeć krótki filmik zawierający cały przepis !

KLIK -> TOSTY !

Zupa brokułowa

Dzisiaj mam dla Was przepis na pyszną zupę brokułową, która jest mało kaloryczna, zaspokaja nasze apetyty i możemy ją modyfikować w zależności od naszych podniebień. Zupka jest szybka w przygotowaniu, podać ją możemy w towarzystwie grzanek, makaronu czy po prostu tartego żółtego sera. Możemy dodać troszkę imbiru, aby dodać zupce charakteru... Wszystko zależy od tego co gra w waszych duszach! Ja daję Wam podstawę,

ale zarazem mój sposób na ta zupkę ☐

Zupa brokułowa

Składniki:

1 duży brokuł
1 duża cebula
1 duża marchewka
1 por
1 seler

Natka pietruszki

(może być to też korzeń-wtedy traktujemy jak resztę warzyw)

Opcjonalnie:

3 żabki czosnku
5 łyżek śmietany



Zaczynamy:

Warzywa kroimy w kosteczki czy paseczki jak wygodnie. Ostatecznie będziemy wszystko blendować także nie ma to dużego

znaczenia.



Cebulę opalamy nad palnikiem.
Ja niestety mam kuchenkę indukcyjną więc podsmażam ją na patelni przekrojonej w pół bez tłuszczu.
Pokrojone warzywa z wyjątkiem brokuła zalewamy w dużym garnku wodą,
doprawiamy solą, pieprzem i gotujemy przez około 10/15 minut.
Zupę możemy doprawić różnymi ziołami.
Pamiętajmy, aby tylko nie przesadzić bo chodzi nam najbardziej o smaku brokułów ☐



W tym czasie osobno gotujemy przez kilka minut brokuły w lekko osłodzonej wodzie.
Następnie przekładamy je do gotujących się warzyw.
Gotujemy jeszcze chwilę.



Gdy warzywa już są miękkie, przelewamy je (*razem z wodą w której się gotowały*) do blendera dodajemy pokrojoną pietruszkę i dokładnie miksujemy.



Do zmiksowanej zupki możemy dodać śmietanę.
Podajemy z serem czy np. orzechami na wierzchu.

SMACZNEGO !!!

