

Nowy tatuaż i dość spore zmiany

Mam dla Was dzisiaj troszkę więcej od siebie. Chciałabym się Wam pochwalić moim nowym nabytkiem jakim jest tatuaż. Nie kończy się na jednym, ale ten który Wam dzisiaj pokaże to tatuaż, który pokazuje coś co jest dla mnie najważniejsze w świecie i nikt nie jest w stanie tego zmienić.

MOJA RODZINA <3

Za którą bardzo bardzo tęsknię. Szczególnie za mamą, która jest najlepszą mama jaką tylko mogłam sobie wymarzyć. Oprócz tego ciachnęłam ostatnio moje kłaki ... dość sporo bo około 20 cm. Co myślicie o zmianach ?







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 żelatyną 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 !!!

Wszystkomaniaczka



Miłej i słonecznej niedzieli !