

Spaghetti ze szpinakiem

Dzisiaj mam dla Was nie tylko przepis na bardzo prosty obiad dla fanów szpinaku ! Zachęcam bardzo do wykorzystania tego przepisu, jest naprawdę powalający, a jeśli nie lubicie sera pleśniowego możecie go po prostu pominąć i dodać zwykły ser żółty, który będzie się dobrze topił. Szybko prosto i pysznie, a przecież w gotowaniu u Maniaczki właśnie o to chodzi, żeby zrobić, a się nie narobić ! To co próbujecie ? ☐

Szpinakowe spaghetti

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

- 1 opakowanie makaronu spaghetti (*gotujemy jak zwykle*)
- 1 opakowanie mrożonego szpinaku
- 2 ząbki czosnku
- 250 ml śmietanki do zup i sosów
- 1 opakowanie sera pleśniowego (250g)
- sól i pieprz do smaku
- masło do smażenia (*najlepiej klarowane*)

Zaczynamy:

Na patelni rozgrzewamy masło, musimy pamiętać o niskiej temperaturze, aby się nie spaliło. Dodajemy mrożony szpinak i pod przykryciem smażymy przez parę minut, aby szpinak się rozmroził i był mięciutki.



Gdy szpinak jest już gotowy dodajemy dwa ząbki czosnku.
Pamiętamy o małym ogniu i mieszaniu.



Dodajemy śmietankę i serek pleśniowy.
Mieszamy jeszcze chwile, aby ser się rozpuścił i całość
"zabulgotała".
Około 5-8 minut.



Gdy sos jest już gotowy podajemy z makaronem i posypujemy żółtym serem.

SMACZNEGO !!!



Elegancki miastowy look

Strasznie lubię takie spódnice, a zawsze byłam na nie! Zawsze byłam przekonana, że to ciuch dla wysokich i szczupłych osób, a kupiłam ją tylko dlatego bo skusiła mnie cena(\$11)! Był to

strzał w 10! Nie muszę się przejmować czy moje nogi są idealnie gładkie, ogolone, posiniaczone (od jazdy rowerowej) czy po prostu nie w formie! Nie ma się czym przejmować, a wygląda się bardzo kobieco <3 Strasznie lubie takie wyjścia, dodatkowo stąpa się po ziemi bardzo przyjemnie bo w balerinkach! Wydaje mi się, że ten miastowy look jest bardzo kobiecy. Zdecydujcie sami.

A! Grunt to po prostu dobrze się czuć, wtedy nikt nie zauważy mankamentów, a bije od nas WIELKA DOBRA ENERGIA!

Także CZUJMY SIĘ ZE SOBĄ DOBRZE I NIE PRZESTAWAJMY SIĘ UŚMIECHAĆ ! ☐

Okulary: New Yorker

Zegarek: Fossil

Torebka: ZARA

Błuzka: dELIA*S

Spódnica: Forever 21

Balerinki: H&M

Kurtka: Bershka

Zdjęcia wykonał Paweł Ślęczkowski
Zapraszam na jego funpage !

PAWEŁ KLIK

Oczywiście na maniaczkę też !

MANIACZKA KLIK









Cheesy corn muffins / muffinki na słono z serem i kukurydzą

Chyba za często zaczynam posty słowem UWIELBIAM, ale i tym razem muszę go użyć, ponieważ uwielbiam próbować robić rzeczy które goszczą dość rzadko na naszych stołach.

Miało być coś śniadaniowego i jest ☐ Muffinki w całkiem innym wydaniu, bo na słono z dodatkiem sera i kukurydzy. Smakują cudownie, szczególnie na śniadanie.

Można je przekroić w pół, posmarować masełkiem i zjeść z plasterkiem szynki, mój brat je muffinki z keczupem, a ja zjadam je bez żadnych dodatków.

Zapraszam do wypróbowania. Przepis jak zwykle bardzo prosty i mało kaloryczny. Pochodzi z amerykańskiej książki kucharskiej w która zaopatrzyłam się rok temu.

Cheesy corn muffins

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

1 szklanka mąki kukurydzianej
1 szklanka mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 szklanka mleka
100 g masła (*roztopionego*)
80 g cukru
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka ostrej papryczki
2 jajka
200 g kukurydzy
300 g sera żółtego (*startego*)
mały kępek zielonej pietruszki



Zaczynamy:

Suche składniki mieszamy razem w jednej dużej misce.



W osobnej misce mieszamy mleko, jajka oraz roztopione masło na gładką masę.



Powstałą mieszaninę wlewamy do składników suchych.
Dodajemy pokrojona pietruszkę, kukurydze
i starty żółty ser, a następnie wszystko mieszamy.



Gotową masę przekładamy do foremek na babeczki (*jeśli nie mamy silikonowych wystarczy posmarować metalową formę tłuszczem i oprószyć bułką tartą*).

Gdy foremki już są pełne, posypujemy muffinki jeszcze odrobiną sera.

Pieczemy w 180°C przez około 20-25 minut, aby były złociste.



SMACZNEGO !!!



Zapraszam do polubienia funpage'a !

KLIK

Rureczki z pesto i kurczakiem

Już prawie kwiecień... Matura za pasem i coraz mniej czasu. Pogoda jak na razie dopisuje, przez co coraz mniej mamy ochotę na siedzenie w książkach.

Ale jak mus to mus!

Niestety, gdy wokół tyle się dzieje często zapominamy o najważniejszych posiłkach w ciągu dnia. Śniadanie, obiad i kolacja to taki sam "mus" jak maturalny "mus".

Dlatego też wrzucam dla Was bardzo łatwy przepis na szybki obiad.

Ale czym właściwie jest pesto?

Pesto to włoski sos tradycyjnie robiony w moździerz, składający się z bazylii, oliwy z oliwek, parmezanu czy innego twardego sera, orzechów i soli.

Ma cudowny aromat

i nadaje potrawom cudowny smak.

Można przygotować je samemu w domu, ale zależy nam na czasie, więc wystarczy kupić go w słoiczku.

Takie pesto możemy jeść z pieczywem, sałatkami, czy po prostu makaronem.

Mam nadzieję, że wypróbujecie i zakochacie się tak jak ja w tym smaku.

Rureczki z pesto i kurczakiem

Składniki:

400g makaronu (ja użyłam rureczek)

150 g pesto

200 g śmietany
2 duże piersi z kurczaka



Zaczynamy:

Makaron gotujemy 2 minutki krócej niż zalecane na opakowaniu.



Kurczaka kroimy w małe kosteczki, doprawiamy solą i pieprzem.
*(Ja nie używam innych przypraw,
aby nie zdominowały czy zmieniły smaku bazyliowego pesto.)*
Małe kawałki kurczaka smażymy na oliwie z oliwek.



W misce mieszamy pesto ze śmietaną.



Do usmażonego kurczaka dodajemy makaron i pesto.
Wszystko dokładnie mieszamy i jeszcze chwilę podgrzewamy, ale
nie za długo.



SMACZNEGO !!!



Ps. Zapraszam do polubienia maniaczkowego funpage'a
!

FUNPAGE KLIK

“Lasagne ekspresowe” kokardki z sosem pomidorowym i beszamelem

Uwielbiam niedzielne posiłki... Właśnie w niedziele cała moja rodzinka mobilizuje się, aby zjeść śniadanie, obiad i kolację wspólnie przy stole. W tygodniu nie ma mnie w domu, a w sobotę wszyscy coś
załatwiają i gonią chyba sami za sobą... **Na szczęście jest**

niedziela !

I właśnie w niedziele możemy, a właściwie powinniśmy odpuścić sobie wszelkie roboty, a pozwolić sobie na wylegiwanie się przed telewizorem, spacer na świeżym powietrzu i delektowanie się pysznymi smakami i zapachami.

Dzisiaj mam dla Was bardzo szybki przepis na niedzielny obiad, który smakiem zabierze Was w cudowny klimat Włoch.

Mimo, że samo słowo lasagne to szczególny rodzaj prostokątnego makaronu, dla większości słowo lasagne to po prostu smak sosu mięsno-pomidorowego z sosem beszamelowym.

Przepis jest bardzo łatwy i nie zabiera nam dużo czasu, a to chyba jest najważniejsze, aby w niedziele nie spędzać w garach pół dnia.

Ekspresowe Lasagne

Składniki:

300 g mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
Jedno opakowanie makaronu „kokardki”
400 ml przecieru pomidorowego
1 cebula
3 ząbki czosnku
50 g tartego parmezanu
tymianek
oregano



Zaczynamy:

Gotujemy makaron, ale dwie minutki krócej niż zwykle.



Cebule i czosnek obieramy, drobno kroimy i wrzucamy na patelnię z oliwą z oliwek.



Na przeszkłoną cebulkę z czosnkiem wrzucamy mięso i smażymy do momentu, gdy mięso nie będzie już surowe. Dodajemy przecier i doprawiamy tymiankiem, oregano, solą i pieprzem. Mieszamy i jeszcze chwilę smażymy.



Sos beszamelowy

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

400 ml mleka (dwie niepełne szklanki)

2 łyżki masła

2 łyżki mąki

szczypta gałki muszkatołowej

sól

pieprz



Zaczynamy:

W małym garnku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i dokładnie mieszamy.

Następnie powoli wlewamy mleko ciągle mieszając.
Doprawiamy solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.
Dokładnie mieszamy do powstania gładkiej masy.



W naczyniu żaroodpornym na dno wlewamy dwie łyżki beszamelu,
następnie połowę makaronu, który przykrywamy sosem
pomidorowym
oraz beszamelem. Dodajemy resztę makaronu i polewamy resztą
sosów.
Wszystko posypujemy startym parmezanem.



Całość pieczemy w piekarniku w temp. 200°C przez 10 minut, aby góra się zarumieniła.

SMACZNEGO !!!

