

Pieróżki z borówkami

Wczoraj zrobiliśmy w domu pierwszego grilla. Wpadła też pewna (kontuzjowana) Rakietka i aby ją troszkę wykorzystać, zagoniłam ją do kuchni. Ogromna ilość borówek sprawiła, że nasz brzusek zaczął wołać o pierogi, a kto nie lubi pierogów? U mnie w zamrażalce zawsze znajdzie się przynajmniej 50 pierogów na czarną godzinę ! To takie nasze danie na zabiegane dni. Wracając jednak do słodkiej wersji tego babcinego dania mamy tutaj wielkie pole do popisu, możemy użyć śliwek, truskawek, malin czy tak jak ja jagód, które zdały egzamin celująco. Pamiętajcie tylko by nie dodawać cukru za szybko, dopiero przy sklejeniu pierogów, aby owoce nie puściły cukru, bo wtedy nie poradzimy sobie z formowaniem pierożków.

Pieróżki z borówkami.

Przelicznik kulinarny

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

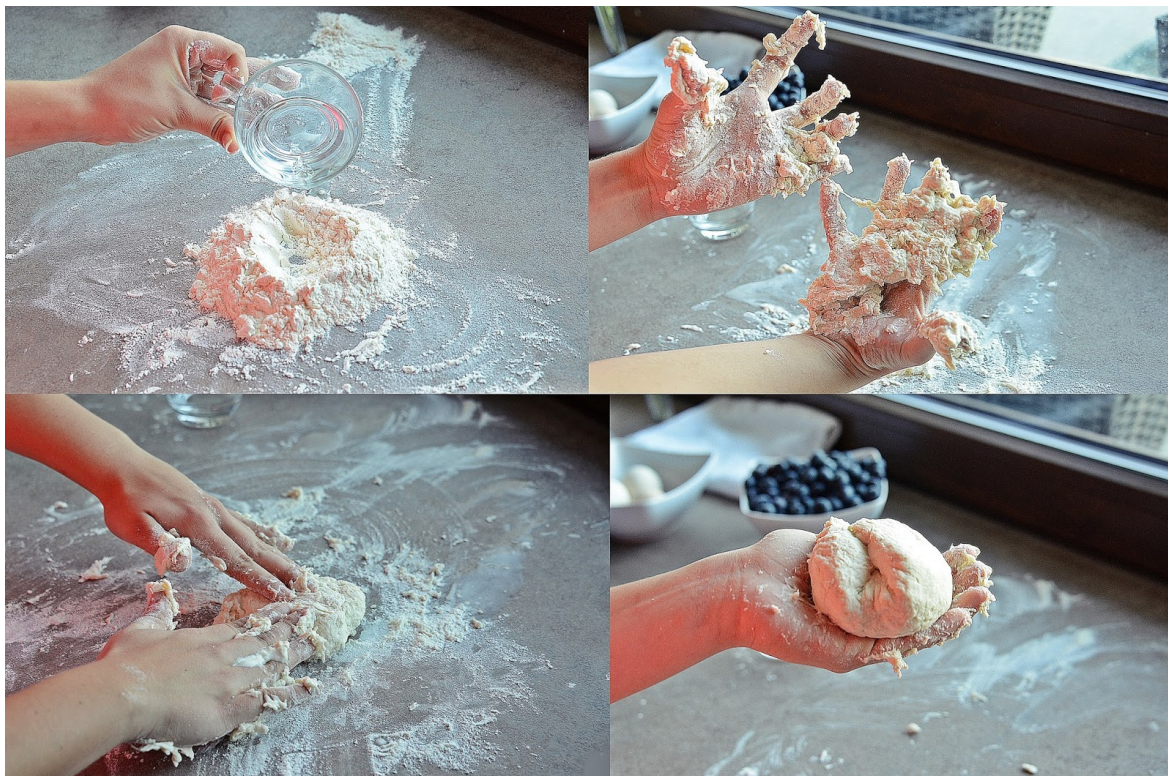
Składniki na 2 porcje pierogów:

250 g mąki
1/2 szklanki wody
Borówki
Cukier



Zaczynamy :

Mąkę wysypujemy na blat, dodajemy wodę. Ciasto będzie się bardzo kleić, ale z czasem zacznie ładnie odchodzić od palców i robi się pulchne. W każdej chwili możemy dodać trochę mąki, ale pamiętajmy żeby nie przesadzić. ‘



Powstałe ciasto rozwałkowujemy na cienkie placki.
Wykrawamy szklanką kółeczka. Nakładamy borówki i posypujemy
cukrem.
Ja dodatkowo moczyłam brzegi kółek wodą aby pierogi łatwiej
się sklejały.



Rakieta oprócz pomocy technicznej chciała bardzo zrobić swoich parę pierożków !



Pieróżki trzeba przykryć ścierką aby nie wyschły.
Gdy wykorzystamy całe ciasto wrzucamy na gotującą się wodę (z
dodatkiem soli)
i gotujemy kilka minut aż pojawią się na wierzchu wody.



Pierozki posypujemy cukrem, dodajemy śmietanę i zjadamy !

SMACZNEGO !!!



Szczególne podziękowania za pomoc dla Artura Hryszko !!!!

GOGOROCKET ! <3

Apple Spice oatmeal- owsianka z pieca

Długo nie dodałam tu nic kulinarnego. Ale przyznaję, że trochę odpoczęłam. Na wyjeździe jedliśmy śniadania w hotelu a kolacje w restauracjach ... Nie było nawet cienia szansy, że uda mi się coś zgotować ☐ Ale wróciłam i zabieram się do roboty. W najbliższym czasie postaram się dodać tu przepisy typowo amerykańskie. W związku ze zmianą czasu, bardzo ciężko jest mi się przestawić,

więc chodzę spać późno w nocy a wstaje koło godziny 12 ... I wtedy właśnie zabieram się za robienie śniadanka. Dzisiaj daję wam dość ciekawą propozycje na poranne niebo dla podniebienia nazwaną przeze mnie **Oatpizza na słodko.**

Składniki:

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

1 szklanka startego jabłka

1 jabłko do obrania i pokrojenia w kosteczkę

2 jajka

3/4 szklanki **mleka**

1/4 szklanki **brązowego cukru**

1/2 szklanki **suszonych owoców** (mogą to być rodzynki czy żurawina)

2 szklanki **płatków owsianych**

1 łyżka **proszku do pieczenia**

1 łyżeczka **cynamonu**



Zaczynamy:

Mleko ubijamy z jajkami, po czym dodajemy cukier oraz starte jabłko.



Dodajemy proszek wraz z cynamonem.
Wszystko dokładnie mieszamy aby smak cynamonu dokładnie
zapoznał się ze wszystkimi składnikami.
Dopiero potem dorzucamy płatki owsiane i suszone owoce.
Ponownie mieszamy.



Powstałą masę wlewamy do okrągłej formy posmarowanej oliwą z oliwek.

Na wierzchu wysypujemy pokrojone w kosteczkę jabłko i możemy dodać troszkę cukru.

Nastawiamy piekarnik na 190 °C

I pieczemy przez około 25 minut, żeby stało się brązowe i bulgotało.



Jeśli ma nam to służyć za ciepłe śniadanie to nie czekamy kroimy w rożki i zjadamy ze smakiem np. z bitą śmietaną lub jogurtem. Moje służyło raczej przekąsce w trakcie prasowania ciuszków po powrocie.

A uwierzcie mi na zimno smakuje równie dobrze !

SMACZNEGO !!!



The grass is always greener on the other side- relacja z ostatnich dni

Od jutra zaczynam...

Szykuje coś przepysznego i amerykańskiego na śniadanie...obiad i kolacje... Po 3 tygodniowej przerwie od gotowania... Sama nie wiem czy sobie od razu tak dobrze poradzę. Ale w końcu dostałam się do własnej kuchni. Zrobiłam dzisiaj zakupy we Fracu i ...

Wpadłam w kobitkę i nagle zaczęłam do niej mówić po angielsku, po prostu przepraszać, a ona zrobiła ogromne oczy po czym uświadomiłam sobie, że przecież jestem w Polsce . Nigdy nie spodziewałam się, że ten czas tak szybko zleci. Ale

nie chce znowu płakać więc może powspominam troszkę co
wydarzyło się w drodze powrotnej z Key West.

Trafiliśmy do Miami... niestety pogoda nie dopisała oprócz
shoppingu w przepełnionej galerii pospacerowaliśmy po plaży
i oczywiście nie obeszło się bez zdjęć.







Po Miami dotarliśmy do ostatniej miejscowości New Orleans w stanie Luisiana.

Miejsce w którym odbywają się największe parady karnawałowe.

Kolorowe uliczki, transwestyci i rzeka Missisipi.

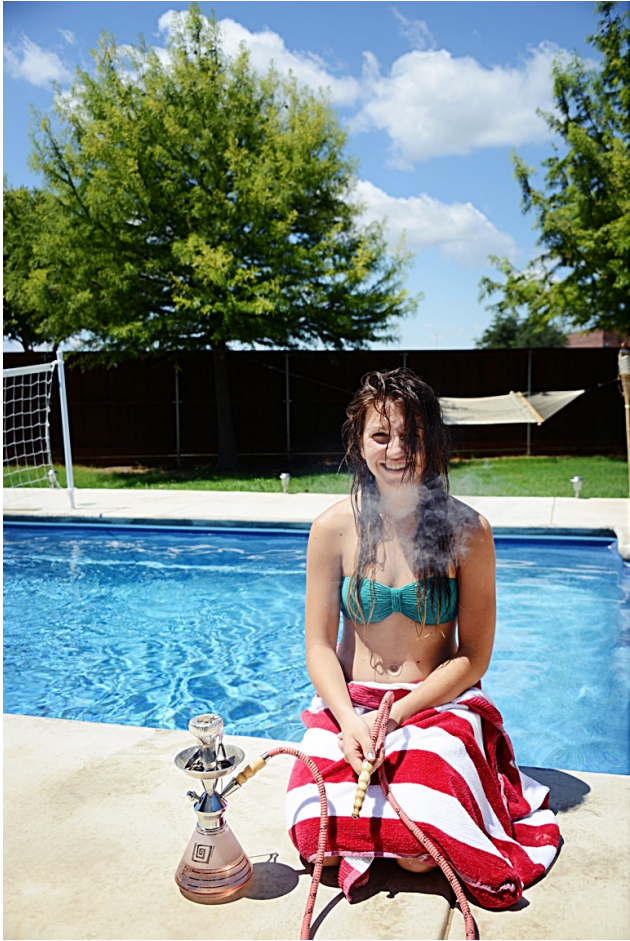
Oczywiście udało nam się wybrać na rejs.





No i wróciliśmy do Dallas. Czas leciał jak szalony. Jedyny czas na relaks to późny wieczór który zwykle kończył się siedzeniem na basenie do 5 nad ranem z lime-a-ritą.

Dnia ostatniego udało nam się wyrwać w ciągu dnia na chwilkę pocziłować na backyardzie.



Nie mieliśmy dużo czasu ponieważ w tym dniu odbywała się impreza urodzinowa Dominika i Babci Ani. Wszyscy pomagaliśmy w przygotowaniach.



Na imprezkę przyszli znajomi Polacy. My, młodzi duchem jak i ciałem postanowiliśmy jednak wykorzystać ostatnią noc jak najlepiej. Ale nie chce Was już zamęczać. Może dokończę następnym razem .

Bonita Springs and Key West- relacja + outfit'y

Wiem, dawno nie dodałam posta i dawno nie dodałam przepisu na coś pysznego. Przepraszam. Bardzo dużo się dzieje i bardzo mało czasu mam na to, żeby w końcu zabrać się i ogarnąć jakies zdjęcia. Obiecuje, że po powrocie do Polski wezmę się do

roboty i dodam tu po prostu najlepsze przepisy w świecie. Już kupiłam dzisiaj nową książkę z przepisami na jedzonko poniżej 300 kalorii !

Let's start the journey ...

Po Orlando dojechaliśmy do Bonita Springs gdzie spędziliśmy 4 noce. Niestety na Florydzie jest teraz sezon zimowy i bardzo często pada. Udało nam się tylko w jednym dniu wybrać na plażę. Oczywiście frizbi razem z nami.







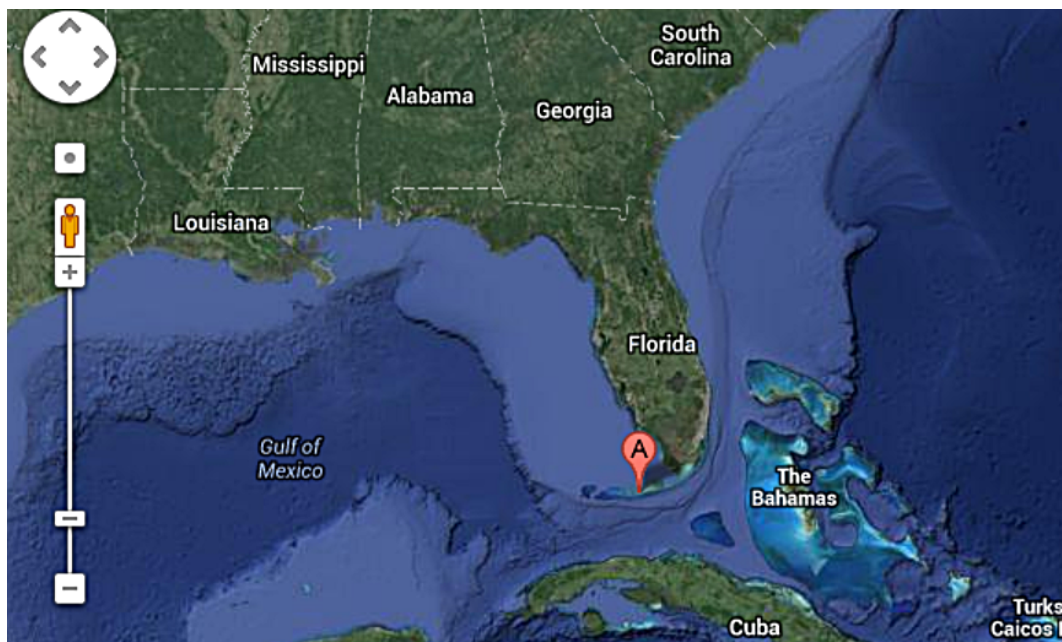


Po 3 dniach deszczu pojechaliśmy do Key Largo gdzie
przeżyliśmy
coś najpiękniejszego w życiu.
Pływaliśmy z delfinami.



Nasza grupa pływała z Samantą (29 lat) i jej synem Aiseciem
(2 lata)
Nigdy nie zapomnę tego co się tam wydarzyło.

Z Key Largo pojechaliśmy dalej, do najdalszego punktu Florydy. Key West.



Na wyspie wypożyczyliśmy rowerki i wyruszyliśmy na przejażdżkę.







Dodaję zdjęcia letniego, lekkiego i delikatnego outfit'u.





Top **Pucsun (my favourite one !)**
Spodenki **H&M**
Sandałki **H&M**
Zegarek **Fossil**

A na wieczorny spacerek ...





Delikatna, biała sukienka **Zara**
Kamizelka w kwiaty **Pucsun (<3)**

Follow me on instagram !

Asymetryczna biała sukienka –

totalnie letni look

Uwielbiam nosić sukienki! Czuje się wtedy najbardziej kobieco

□ Oczywiście to tylko moje osobiste odczucia, nie wiem jak jest w Waszym przypadku? Jak dla mnie tego typu sukienki pięknie pokazują nasze nóżki, a jeśli nie jesteśmy z nich do końca zadowolone to w świetny sposób asymetryczny dół sukienki może zamaskować cellulit czy większe uda. Ja sama w 100% nie jestem zadowolona ze swoich nóg, dlatego ten rodzaj outfit'u bardzo dobrze mi się nosi. Sukienki z H&M można kupić wyjątkowo tanio. Ten zakup nie przekroczył 80 zł, a trzyma się świetnie. Jakość materiału też jest wyjątkowo dobra jak na produkcje masą w sieciówkach.

Co więcej takie sukienki są super wyjściem na ciepłe ale wietrzne dni, kiedy najbardziej boimy się o reakcje ludzi oglądających nasze "majteczki w kropeczki" przy większym powiewie... Jak najbardziej polecam. Moja "bransoletka" to po prostu opaska na włosy z kwiatkami... Lubie takie rozwiązania, wykorzystywanie różnej części garderoby w ciekawy sposób.

Co wy myślicie o takim rozwiązaniu na ciepłe, słoneczne dni ?







Asymetrycznej, białej sukience z
elementami etnicznych wzorków ...

Mówie TAK !

Sukienka H&M

Bransoletka (opaska na włosy) Forever 21

Buty Butik w Teneryfie