

Tosty francuskie

Nie ma to jak umiłać sobie życie na każdym kroku. Nawet w taki prosty, może wydawać się bezsensowny sposób, ale kto teraz nie wie, że jedzenie poprawia nam humor !? Wiadomo, oczywiście nie chodzi tu o obżeranie się i przesadzanie z cukrami, ale taki pyszny początek dnia może naładować nas cudownymi emocjami. Oryginalny przepis mówi, że powinniśmy użyć chałki, ale w moim domu od zawsze wykorzystuje się już szczerstwiały chleb, który na zwykłe kanapki się już nie udaje. Jak nie ma chleba, a mam ogromną ochotę na słodką przyjemność to wybieram chleb tostowy i tak też jest w przepisie, ale pamiętajcie , że może być to każdy rodzaj chleba! Osłodźcie sobie poranek !

Tosty Francuskie,

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

Suchy chleb (ja użyłam suchego chleba tostowego)
2 jaja
60 g cukru (może być puder)
Opakowanie cukru wanilinowego
Masło do smażenia
400 ml mleka



Zaczynamy:

Jajko roztrzepujemy, dodajemy cukier i mleko.
Wszystko dokładnie mieszamy.



Kromki chleba moczymy z obu stron w rzadkiej masie.



Namoczone kromeczki smażymy na masełku.



Odsączamy używając ręcznika papierowego.
Podajemy z tym na co mamy w danym dniu ochotę.
Mogą to być owoce, sam cukier puder czy sam miód.

Ja podałam z truskawkami w syropie i posypałam cukrem pudrem.

MNIAM <3

SMACZNEGO !!!



Czekam na zdjęcia waszych tościaków, ciasteczek czy babeczek !



martyna.mierzwa95@gmail.com

Smutna relacja z zawodów Downhill'owych w Zawoi

Planowałam dodać całkiem inną notkę, niestety to co wydarzyło się w miniony weekend troszeczkę pokrzyżowało mi plany. W Zawoi odbył się kolejny Puchar Polski Downhill'u. To moja kolejna zajawka. Niestety zaliczam je do tych mega nieudanych. A wszystko przez tą okropną pogodę.

Dojechaliśmy późnym wieczorem na miejsce i od razu poszliśmy na tzn. trackwalk'a.

Na szczęście byłam przygotowana na błoto w lesie... Moje gumaczki zdały egzamin na 6 !

Sobotę przejeździliśmy w troszkę lepszych warunkach, ale część lasu była naprawdę obłożona.

W niedzielę wyjechałam na górę gotowa do treningu, już nawet stałam na starcie gdy w pewnym momencie zaczęło padać i po prostu doszło do mnie że nie dam rady.

Wycofałam się...

Było mi okropnie wstyd przed chłopakami, którzy wciąż powtarzali mi, że dam radę, że nie mogę się poddać, ale mimo wszystko teraz cieszę się z mojej decyzji.

Artur Hryszko, Kamil Gładysz i Szymon Kobylarski jak zwykle walczyli z ogromnym zaparciem.

Po eliminacjach w juniorach Artur był 1, Kamil 3, a Szymon w hobby full też wykręcił 1 czas.

Przyszędł czas na finały.

Szymon zjechał jako pierwszy, no i udało mu się wygrać. Poszliśmy więc czekać na przejazd młodych.

W pewnej chwili jeden chłopak z organizacji dostał wiadomość przez walki-talki, że ktoś miał wypadek i że zaraz zostanie zwieziony quadem do karetki.

W tym czasie właśnie dojechał na metę kolejny junior i czekaliśmy na Artura ...

Niestety okazało się, że to właśnie jemu przydarzył się ten wypadek.

Wpadłam w paniczny płacz i nie mogłam się opanować.

Gdy dojechał do karetki, została mu udzielona doraźna pomoc medyczna, ale musieliśmy pojechać z nim do szpitala na prześwietlenie barku.

Wszystko skończyło się założeniem gipsu mimo braku konkretnej diagnozy lekarza...

Jadąc do domu dziwnym trafem nie zauważyliśmy rezerwy paliwa i w pewnym momencie auto po prostu przestało jechać. Dzięki Bogu w domu na poboczu, gdzie wylądowaliśmy mieszkał pan który okazał się dla nas miłosiernym samarytaninem. Podjechał i kupił nam kanister paliwa.

Hej przygodo ?

Wróciliśmy do Sanoka koło 12 w nocy padnięci...



Ciasteczka z czekoladą a'la piéguski

Dzień dobry Wakacje.

Pewnie nie wszyscy z Was są zadowoleni z nieszczęsnych wyników maturalnych...

Dlatego też w takim dniu trzeba sobie jakoś poprawić humor. Gdy tylko jestem zła albo nie mogę przestać myśleć o problemach to od razu lecę do kuchni.

Tam po prostu zaczynam coś tworzyć i nic poza tym się nie liczy.

Idealny sposób na chandrę.

Najlepsze jest to, że szukam przepisów które nie wymagają ode mnie kupna np. sera halumi czy pokrojonej pancetty. Po pierwsze nie mam pojęcia co to jest i w którym miejscu w sklepie mogłabym takowy produkt znaleźć, a po drugie rzadko w Sanoku można kupić nietypowe składniki.

Dlatego każdy przepis, który chcę Wam przedstawić jest banalnie prosty i nie wymaga od nas wyszukanych produktów.

No i oczywiście staram się robić wszystko po swojemu, zmieniać przyprawy, może trochę proporcje i wariować jeśli chodzi o dodatki.

COOKIES as a solution for everything

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

Pół szklanki roztopionego masła
1 jajko
50-90 g cukru (wedle uznania)
250 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
Jedna tabliczka gorzkiej czekolady

Kilka kropli aromatu waniliowego



Zaczynamy:

Masło ucieramy z cukrem za pomocą miksera.
Dodajemy jajko, a następnie stopniowo mąkę i proszek do
pieczenia.



Czekoladę kroimy w małe kosteczki i wsypujemy do gładkiej masy.

Wlewamy kilka kropi aromatu
(jeśli nie mamy możemy użyć zwykłego cukru wanilinowego,
wtedy też dodajemy go na początku)
Wszystko mieszamy łyżką.



Z masy formujemy kuleczki (ja robię to małą łyżeczką)
Masa jest dość kleista więc wystarczy wziąć większą jej ilość
na
łyżeczkę i po prostu strzepywać uderzając o blachę.
Ciasteczka układamy w sporych odstępach,
żeby się nie posklejały podczas pieczenia.



Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180°C
i pieczemy na złocisty kolor przez około 12 minut.



Po wyciągnięciu dajmy im wystygnąć na blaszkach.
Później możemy już zjeść wszystko.

SMACZNEGO !!!



4 proste(tanie jak barszcz)

stylizacje na ciepłe wakacyjne dni

Ten post będzie dotyczył kolejnej sfery mojego życia. Tak jak moja mamcia mam wielkiego bzika na punkcie zakupów.

To fakt :

JESTEM ZAKUPOHOLICZKĄ

Nie zawsze w moim życiu jest czas na strojenie się i kombinowanie z outfitami bo jestem straszliwie zabiegana. Ciągle gdzieś się śpieszę, ciągle coś muszę zrobić. Teraz wakacje... więc jest troszkę więcej czasu na takie zabawy.

Nie jestem jakąś znawczynią i fanatyczką modową, ale często bywam w galeriach i na podstawie aktualnych ciuzzków wywieszonych na manekinach staram się dobierać wszystko tak, żeby tworzyło jakąś zgraną kupę .

Oprócz tego śledzę blogi typowo modowe i słucham rad mojej najlepszej mamy.

Dzisiejszy post dotyczy wariacji z moimi białymi spodenkami z H&M za niecałe 40 zł jak i ukochanymi trampkami również z H&M
□ Są tak uniwersalne, że mogę założyć do nich każdy top z mojej szafy .

(w sumie teraz każdy top z pudełek z ciuchami... ahh te przeprowadzki)

HERE WE GO !

I WANT TO BE AS SWEET AS CANDIES !
czyli :

Błuzka dELiA's (USA)
Kokardka Clarie's (USA)
Różowy zegarek Swatch
+
Spodenki H&M

Trampki H&M



I WISH I COULD BE LESS DISTRACTED !
czyli :

Okulary H&M
Bluzka H&M
+
Spodenki H&M
Trampki H&M



I WISH I COULD BE MORE REBELLIOUS !
czyli :

Błuzka secondhand
Okulary H&M
Kokardka Clarie's (USA)

+
Spodenki H&M
Trampki H&M



I WISH I COULD BE LESS ABSENT-MINDED !
czyli :

Błuzka Bershka

Opaska H&M

+

Spodenki H&M

Trampki H&M



Dziękuję Ola.

Cukiniowe placuszki

W końcu w domu !!!

Po tygodniowej przerwie gdy tylko dojechałam do Rzeszowa wpadłam do kuchni, otworzyłam lodówkę i co ? CUKINIA pierwsza

wpadła mi do oka. Zaraz potem mleko kokosowe, ale to następnym razem ...

Te placuszki robione są błyskawicznie i jak zwykle z małą ilością składników. Dodatkiem w moim przypadku jest sos czosnkowy i pomidorki, ale wszystko zależy od Was.

CIUKINIOWE PLACUSZKI

Składniki na placuszki:

1 duża cukinia
90 g mąki
1 łyżeczka soli
1 jajko



Składniki na sos:

3 łyżki śmietany
1 łyżka majonezu
pół ząbka czosnku



Placuszki:

Cukinie dokładnie myjemy (nie obieramy),
następnie ścieramy na tarku (duże oczka).
Pozbywamy się niepotrzebnej wody wyciskając
startą cukinie nad sitkiem.



Do cukinii dodajemy jajko i mieszamy,
po czym dodajemy sól oraz mąkę i znowu mieszamy.



Nagrzewamy patelnię z dodatkiem oliwy z oliwek (minimalna ilość)
Smażymy z obu stron na złoty kolor.



Placuszki odsączamy na ręczniku papierowym.

Sos:

Czosnek przeciskamy przez dusiciela (ja dorzuciłam też pokrojonej pietruszki)
dodajemy do wymieszanej śmietany z majonezem.



Płacuszki podajemy z pomidorkami i sosem.

SMACZNEGO !!!

