Drink Mojito

Szykując kolację dla dwojga powinniśmy pamiętać o uczczeniu jej czymś wyjątkowym. Moja propozycja dla Was to orzeźwiający drink MOJITO ze świeżą miętą, która z pewnością jako afrodyzjak sprawi, że chęci na wspólną noc nie zabraknie !

TIP:

Jeśli macie pomysł na coś innego – świetnie! Musicie jednak pamiętać, aby nie wybierać wysoko-procentowego alkoholu.Nie chcecie przecież usnąć przy stole, a co najważniejsze zawieźć w tak romantyczny wieczór.

Składniki na jednego drinka:

8-10 listków świeżej mięty

4 kostki lodu (ja przy ich robieniu dodałam do każdej kostki po dwie borówki)

2 lub 3 łyżeczki cukru

1 limonka(dobrze umyta, a nawet spażona)

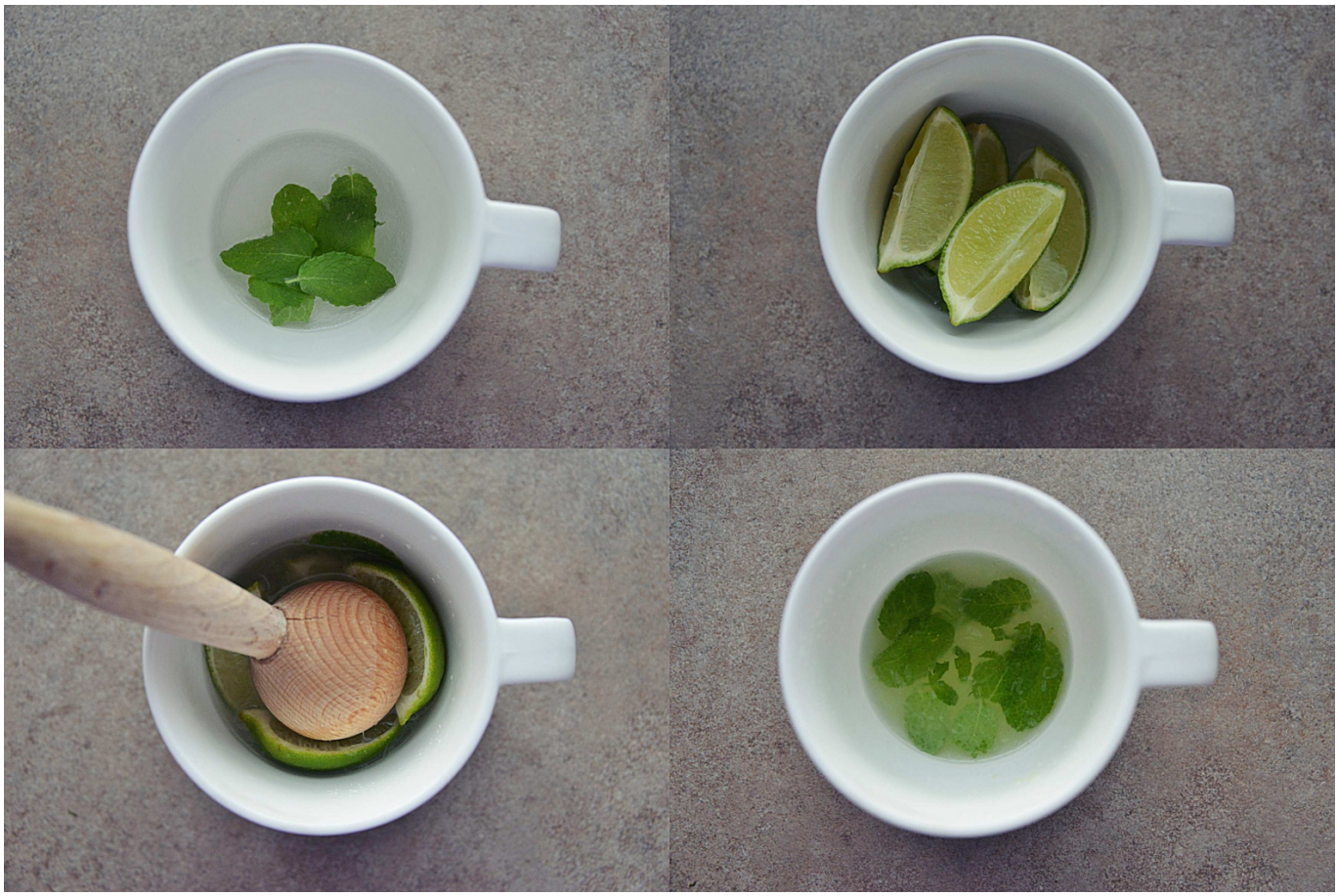
1 do 2 kieliszków białego rumu

wody gazowanej do wypełnienia szklanki

Wykonanie:

Limonkę rolujemy na blacie by łatwiej było wycisnąć z niej sok, po czym kroimy ją na ćwiartki.

Do kubka wsypujemy cukier, pokrojoną limonkę oraz listki mięty i przy uzyciu np. Tłuczka uciskamy wszystko dokładnie (możecie zrobić to też w moździerzu). Chodzi nam o wyciśnięcie soku i dokładne wymieszanie się smaków. Następnie dodajemy kostki lodu, rum i uzupełniamy wodą gazowaną.



Życzę Wam, aby był to dla Was cudowny wieczór i proszę nie martwcie się, że coś Wam nie wyjdzie! Z moimi przepisami dacie sobie spokojnie radę. A dania nie mają być piękne! Mają dobrze smakować, a przede wszystkim mają być od serca.

Odsyłam też do przepisu na pysznego łososia, które pasuję idealnie na kolacje walentynkową !

http://wszystkomaniaczka.pl/walentynkowa-kolacja/

Całuję Was serdecznie

Wszystkomaniaczka

Łosoś w miodowo-musztardowej glazurze

Kochani !
Post jest już od wczoraj u Panny Joanny na stronie, jednak gdybyście w przyszłości szukali przepisów chce dodać go też tu

http://podroz-wedwoje.pl/index.php/2012-11-21-14-08-39/typography/83-szybko-i-wykwintnie-kulinarne-walentynki-z-wszystkomaniaczka

Długo zastanawiałam się co dobrego przygotować dla czytelników Panny Joanny na Walentynki. Doszłam do wniosku, że ciastka, to dosyć powszechny pomysł, a co więcej nie nakarmimy naszego głodnego mężczyzny czy kobiety samymi łakociami. Niech słodycz w tym dniu bije przede wszystkim od Nas.

Idąc jednak za powiedzeniem „Przez żołądek do serca“ przygotowałam dla Was coś wykwintnego, a zarazem prostego i szybkiego w realizacji, co trafi w samo sedno.

Do dzieła!

Szybka, smaczna i wygórowana w samki kolacja.

Możecie myśleć, że na przyżądzenie łososia poświęcić trzeba dużo czasu… NIC BARDZIEJ MYLNEGO! Przygotowanie marynaty potrwa 3 do 4 minut, samo marynowanie 15 minut, a pieczenie kolejne 15 minut! Także w 35 minut jesteście w stanie przygotować pyszną i bardzo zdrową rybkę, która popieści smakami Wasze podniebienie, a co więcej jako afrodyzjak zwiekszy popęd seksualny i dodatkowo poprawi krążenie krwi. Podać możecie go z pieczonymi ziemniaczkami, na które przepis znajdziecie tu:

http://wszystkomaniaczka.pl/chrupiace-ziemniaczki/

i dodać np. warzywa z patelni i kolacja gotowa!

Łosoś w miodowo-musztardowej glazurze.

Składniki:

Marynata:
1 łyżka cukru
1 łyżka roztopionego masła
1 łyżka miodu
1 łyżka sosu sojowego (możecie użyć polskiej wersji czyli Maggie)
1 łyżka musztardy
1 ząbek czosnku (drobno posiekany)

+ 200 do 300 g filetu z łososia

Wykonanie:

Składniki na marynatę dokładnie mieszamy i smarujemy naszą rybkę po czym przykrywamy folią i wkładamy na 15 minut do lodówki.

Po tym czasie wyciągamy łososia z marynaty i wkładamy go do blaszki lub naczynia żaroodpornego skórą do dołu. Wygodniej jest go pokroić przed pieczeniem.
Łososia pieczemy przez około 10 do 15 minut w nagrzanym do 190*C piekarniku. Polewając go co jakiś czas resztą marynaty.

TIP:

Pamietajmy, że łosoś ma ości. Nie ma ich dużo, znajdują się one w górnej skórce rybki. Bardzo łatwo się je wyciąga bo są duże i odchodzą wraz ze skórką.

SMACZNEGO !!!

Tiramisu w pucharkach

Czy w ogóle wiemy skąd wzięły się Walentynki?

Z tego co dowiedziałam się na rekolekcjach przed-małżeńskich to podobno św. Walenty był patronem ludzi chorych psychicznie… a podobno ludzie zakochani właśnie tak się zachowują…
To była Teoria Ojca Artura.
Co do naszej ukochanej cioci Wikipedii, święto to narodziło się już w średniowieczu, początkowo tylko w południowo-zachodniej Europie, reszta świata doszła do walentynkowego grona później.

W Polsce zaczęto obchodzić to święto w latach 90 XX wieku. W naszym kraju jest wyjątkowo dużo ludzi, którzy są bardzo przeciwni kultowi Walentynek, jedni (najczęściej starsze pokolenie) narzeka, że jest to komercyjne święto, które jak zwykle wyciąga z ludzi ostatnie pieniądze, z kolei tzw. single krytykują Walentynki mówiąc, że bycie w związku to wcale nic dobrego i coś czego im właściwie nie brakuje.
Różne są poglądy, każde powinniśmy szanować, ale mam nadzieje, że moje walentynkowe posty jeszcze Was nie zniechęciły.

W tym roku na Walentynki już nie będzie tylko ciasteczek…

Myślę, że taki kremowy deser z nutką rumu i kawy będzie idealnym pomysłem dla dwojga, nie tylko w Walentynki, ale każdego dnia w roku.
Przepis jest jak zwykle prosty, nie wymaga od nas nakładu energii, a rozpływa się w ustach.

Ps. Proszę Was bardzo, nie martwcie się surowymi żółtkami! Naprawdę bardzo dużo się oczytałam na temat surowych jaj. Prawdopodobieństwo zarażenia się salmonellą jest możliwe gdy kupujemy jajka od pań z rynku, te tzw. wiejskie, zdrowe prosto z kurnika… Jajka które kupujemy w marketach są hurtowo naświetlane promieniami, które zabijają salmonellę. Dużo większe prawdopodobieństwo choroby jest gdy kroimy np. surowy drób, a szczególnie kaczkę.
Gdybyście jednak bardzo się bali. Sparzcie jajka dokładnie.

Tiramisu w pucharkach

Przepis na dwa pucharki

Przelicznik kulinarny

Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Kakao (prawdziwe)	1 szklanka = 130g	1 łyżka = 8g

Składniki:

około 15 okrągłych biszkopcików
1 mocne espresso
3 łyżki cukru pudru
2 żółtka
1/2 kieliszka rumu białego
1 serek mascarpone (200-250g)
+ prawdziwe kakao do oprószenia

Wykonanie:

Zacznijmy o zaparzenia espresso. Ostawmy je na bok do wystygnięcia.
Dwa żółtka ubijamy z cukrem pudrem przez dość długi czas, chodzi nam o uzyskanie gładkiej masy.
Powinniśmy miksować około 6 minut.

Gdy żółtka są już ubite zaczynamy dodawać mascarpone. Staramy się zmniejszyć obroty miksera. Miksujemy do czasu gdy masa jest już jednolita.

Odstawiamy masę na bok i zabieramy się za namoczenie biszkopcików.
Do miski wlewamy espresso oraz rum i mieszamy. Postarajcie się zamoczyć biszkopciki na
dosłownie 2 sekundy z obu stron. Dobrym udogodnieniem jest pokrojenie połowy okrągłych biszkoptów
na pół zanim zaczniecie je na maczać. Nie zawsze zmieszczą się całe kółka w pucharkach.

Nadszedł czas na układanie naszego deseru w pucharkach.
Ja użyłam pucharków, w których wyszły mi dwie warstwy.
Zaczynamy od biszkopcików, następnie przysypujemy je kakao i wykładamy część masy.
Ten proces powtarzamy w zależności od średnicy naczynia.
Na wierzchu ma być masa przyprószona kakao.

**Tak przygotowany deser wkładamy do lodówki na minimum 2 godziny
I GOTOWE <3**

SMACZNEGO !!!

Faworki na tłusty czwartek

W tym roku totalnie zapomniałam o Tłustym Czwartku…. chyba dlatego, że wciąż szykuje przepisy na Walentynki… Dlatego dopiero teraz dodaje przepis na faworki czy inaczej nazywany chruścik
Przepis jest jak zwykle bardzo prosty, troszkę wymaga od nas siły podczas wyrabiania ciasta. Pamiętajcie by długo je bić wałkiem lub zwyczajnie rzucać o blat, musimy je dobrze napowietrzyć!
Jak to w Tłusty Czwartek to musi być tłusto, czyli nie obejdzie się bez smażenia w głębokim tłuszczu. Raz w roku możemy sobie przecież na to pozwolić

Nie zapominajcie też o dwóch przepisach, które już są na blogu:

http://wszystkomaniaczka.pl/category/tlusty-czwartek/

FAWORKI

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

2 szklanki mąki
4 żółtka
4 do 5 łyżek śmietany
1 łyżka cukru
1/2 łyżeczki soli
1 łyżka wódki lub spirytusu
+ oczywiście olej do smażenia

Wykonanie:

Zaczynamy oczywiście od wyrobienia ciasta.
Najpierw mieszamy ze sobą suche składniki, a następnie dodajemy żółtka i wódkę. Zaczynamy wyrabiać i dodajemy śmietanę.
Staramy się bardzo dobrze i mocno ugniatać, aby powstało gładkie ciasto.
Gdyby jednak było za suche dodajemy jeszcze łyżkę śmietany.
Gdy ciasto jest wyrobione czas na bicie!

Staramy się uderzać wałkiem o ciasto lub zwyczajnie rzucać kulką o blat.
Powtórzmy ten proces przez około 4 do 6 minut, musimy napowietrzyć ciasto.
Następnie wałkujemy wszystko na cienkie placki, dobrze jest też złożyć je na pół i powtórzyć proces jak robi się w przypadku ciasta francuskiego.

Gdy ciasto jest już cieniutko rozwałkowane kroimy je na paski grubości 3 cm, a następnie na równoległoboki i nacinamy je na środku.

Składanie faworków polega na złapaniu jednego rogu i przełożenie go przez dziurkę, następnie odwróceniu faworka na drugą stronę i delikatnym rozciągnięciu.

Tak przygotowane faworki smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.
Pamiętajmy by odsączyć je po smażeniu na ręczniku papierowym i dokładnie przyprószyć cukrem pudrem.

TŁUSTEGO !!!! <3

Jagodowe pancakes’y

Tak jak obiecałam na facebook’u chce w tym roku obdarować Was dużo ilością przepisów na pyszne śniadania, kolacje i desery dla dwojga

A tak właściwie to muszę Wam powiedzieć, że kiedyś przejadły mi się te HAMERYKAŃSKIE naleśniki. W Ameryce śniadanie wygląda całkowicie inaczej. Może dlatego też prognozy mówią, że już niedługo na otyłość będzie cierpiało aż 2/3 społeczeństwa w

tym kraju.

Ale co mam na myśli mówiąc, że śniadania wyglądają inaczej…

Na śniadaniach w hotelu nie znajdziemy świeżego chleba, szynki czy pomidorów…
Zazwyczaj serwowane są gofry, obok stoi oczywiście bita śmietana, pancaks'y z toną syropu klonowego, bekon, czasem też znajdziemy jajecznice, ale głównie królują tam "świeże" muffinki i słodkie bułeczki. Oczywiście gdy to widziałam każdego ranka miałam ochotę na gofra posmarowanego masłem orzechowym i dżemem, ale na dłuższą metę…. chyba widzicie moje "efekty" na zdjęciach.
Jednak od czasu do czasu np. w Walentynki nie zaszkodzi nam zjeść kilka słodkich pancakes'ów!
Także nie załamujcie się !

Nie ma to jak ponarzekać trochę na danie, które chce Wam

przedstawić…
Tak jakoś sobie pomyślałam, że opowiem Wam troszkę o tych Amerykańskich zwyczajach…
Ale wróćmy do przepisu!

Jagodowe Pancakes’y

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:
3/4 szklanki mleka
1 szklanka maki
3/4 szklanki, może być nawet 1/2 szklanki mrożonych lub świeżych jagód
2 małe łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki roztopionego masła
1 jajko
3 łyżki cukru

Wykonanie:

Zaczynamy od lekkiego ubicia jajek najlepiej zrobić to ręczną ubijaczką.
Następnie dodajemy resztę składników OPRÓCZ jagód, które dodajemy
gdy masa jest gotowa.
Mieszamy delikatnie, nawet widelcem. Nie przejmujcie się grudkami!

Pancakes’y możemy smażyć bez tłuszczu, ale nie każda patelnia do tego się nadaje, dlatego polecam zwilżenie ręcznika papierowego i posmarowanie delikatnie patelni olejem. Smazymy z obu stron. Dobrą pomocą w smażeniu jest obserwowanie naszych naleśników jeśli pojawiają się tzw. bąbelki na górnej stronie wtedy obracamy je na drugą stronę.

Podawać je możecie wedle upodobań… z miodem i orzechami tak jak ja, z cukrem pudrem, z masełkiem czy z syropem klonowym.

TIP:

*Jeśli szykujecie wcześniej pancakes'y i nie chcecie by były zimne przy podawaniu… Nastawcie piekarnik do 100*C i wkładajcie tam usmażone naleśniki.*

SMACZNEGO !!!