

# Sałatka z orzechami i kulkami z 4 serów

Szukając dania na romantyczną kolację, musimy pamiętać, aby nie serwować nic ciężkiego. Musimy wiedzieć, że po takiej kolacji mamy czuć się lekko.

Po kolacji przecież czas na pyszny deser, który gdzieś musimy zmieścić ! Dlatego dzisiaj przedstawiam Wam przepis na pyszną i wykwintną sałatkę. Muszę tylko dodać, że nie jest to sałatka dla każdego. Ja kiedyś nawet bym jej nie powąchała, nawet nie chciałam patrzeć na ser gorgonzola. Aletoczyło, że ten "śmierdzący" ser stał się czymś co dodaje do sałatek, sosów czy nawet pizzy i muszę przyznać, że naprawdę go uwielbiam ! Ale jeśli go nie lubicie to po prostu pomińcie ten składnik.

Sałatka bardzo ładnie się prezentuje, a robi się ją banalnie! Wszystko to dzięki kuleczkom z 4 serów, które po wymieszaniu formuje się w kulki i obtacza w np. ziołach, słodkiej lub ostrej papryce czy pokrojonych orzechach. Wszystko robi się bardzo szybko, ale nie zostawiamy tego na ostatnią chwilę. Lepiej przygotować kulki na godzinę lub nawet dwie i zostawić je w lodówce i wyszykować się na kolację, będą twardsze i zachowają swój kształt.

## Sałatka z orzechami i kulkami z 4 serów

### Składniki na kulki:

50 g sera Ricotta

*(można go znaleźć w lidlu, ale możecie użyć w zamian zwykłego sera białego)*

50 g sera żółtego *(startego)*

50 g sera gorgonzola *(lub blue cheese – lidl lub biedronka)*

50 g sera feta

+ jako posypka

posiekane orzechy włoskie, słodka papryka mielona, świeże zioła lub jedna z nich



### Wykonanie:

W małej misce zwyczajnie mieszamy dokładnie wszystkie rodzaje serów. Możecie dosolić i dopieprzyć jeśli lubicie. Feta sama w sobie jest słona więc jak dla mnie nie trzeba. Taką masę możemy włożyć na 15 do 30 minut do lodówki, aby łatwiej formowało się kulki.



Z masy robimy kulki. Wedle uznania. Możecie zrobić więcej małych lub mniej dużych!

**Twórcie! Może nawet uda się zrobić SERDUSZKA <3**

Kulki obtaczamy w wybranej lub po prostu w 3 posypkach.  
Kładziemy na talerzu i wstawiamy do lodówki do czasu przygotowania sałatki.



Gdy nasze kulki się chłodzą czas na przygotowanie dressingu:

**Składniki:**

2 łyżki oliwy z oliwek  
2 łyżki soku z cytryny  
1 łyżeczka miodu  
1 posiekany ząbek czosnku  
mała garstka orzechów włoskich, również posiekanych  
sól i pieprz do smaku

**Oczywiście do tego wszystkiego sałata, może być rzymska,  
albo zwyczajnie mix sałat.**



Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.  
Polewamy posiekaną sałatę i układami na niej nasze kulki serowe.



**SMACZNEGO KOCHANI !!!**



---

**Jajko w toście – pomysł na**

# Śniadanie

Czas goni... Już mamy luty, a mi ten miesiąc kojarzy się z dwiema sprawami. Po pierwsze w lutym są moje urodziny, a po drugie to dla mnie miesiąc dla zakochanych. Oczywiście nie tylko 14 lutego powinniśmy starać się aby zadziwić naszych ukochanych i ukochane. Ale o tym możecie poczytać w świetnym poście u Panny Joanny. Bardzo zapraszam ☐

<http://podroz-wedwoje.pl/index.php/2012-11-21-14-08-39/2012-11-23-11-02-40/79-myslisz-o-byciu-seksbomba-zaczynij-juz-dzis>  
Ale wracając do tematu gotowania:)

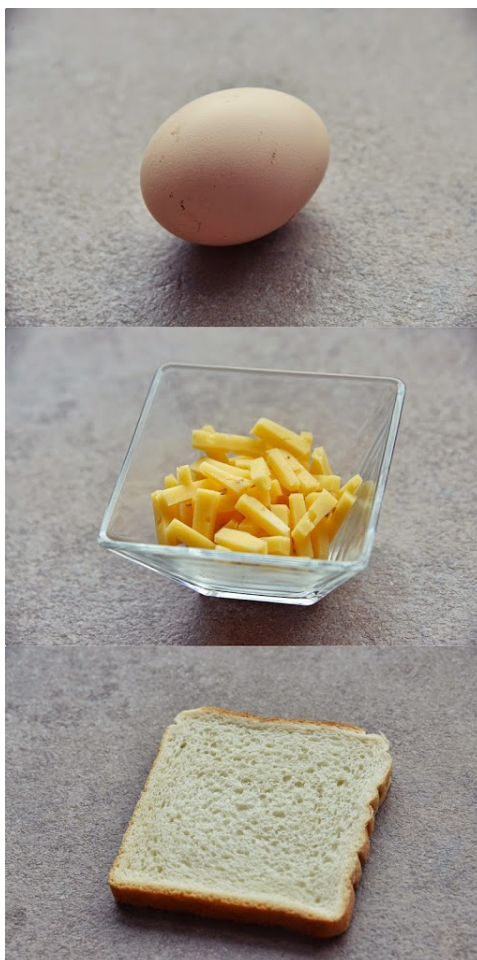
Tak jak ja lubię czyli nie nudno !  
Musimy kombinować w kuchni, tworzyć, wkładać w dania nasze serca, nawet jeśli wydaje nam się, że się do tego nie nadajemy. Nie ważne, czy wasze dania będą wyglądały pięknie, ważne żeby było w nich Wasze serce i uczucia. Bo nawet zwykły tost może stać się wykwintnym daniem, który sprawi, że na osobie jedzącej pojawi się uśmiech ☐ A tego właśnie chcemy !  
Dlatego dzisiaj chce Wam pokazać jak prosto i ładnie zrobić śniadanie dla ukochanej nam osoby.

## Jajko w toście

### Składniki na jednego tosta:

1 jajko  
1 kromka chleba tostowego  
mała garstka tartego sera żółtego  
(lub nawet plasterków pokrojonych w małe prostokąci)

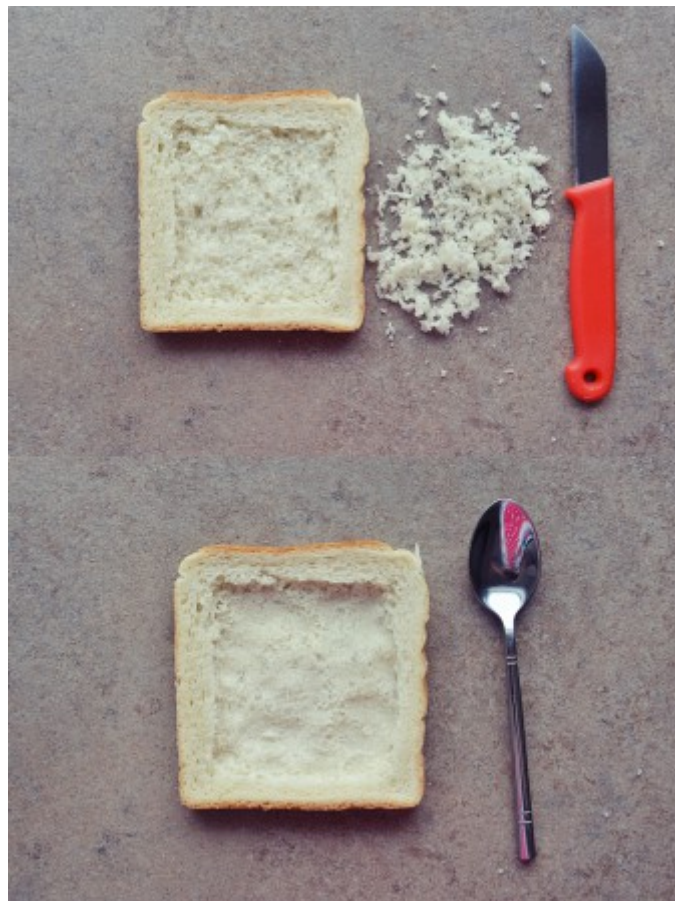




### **Wykonanie:**

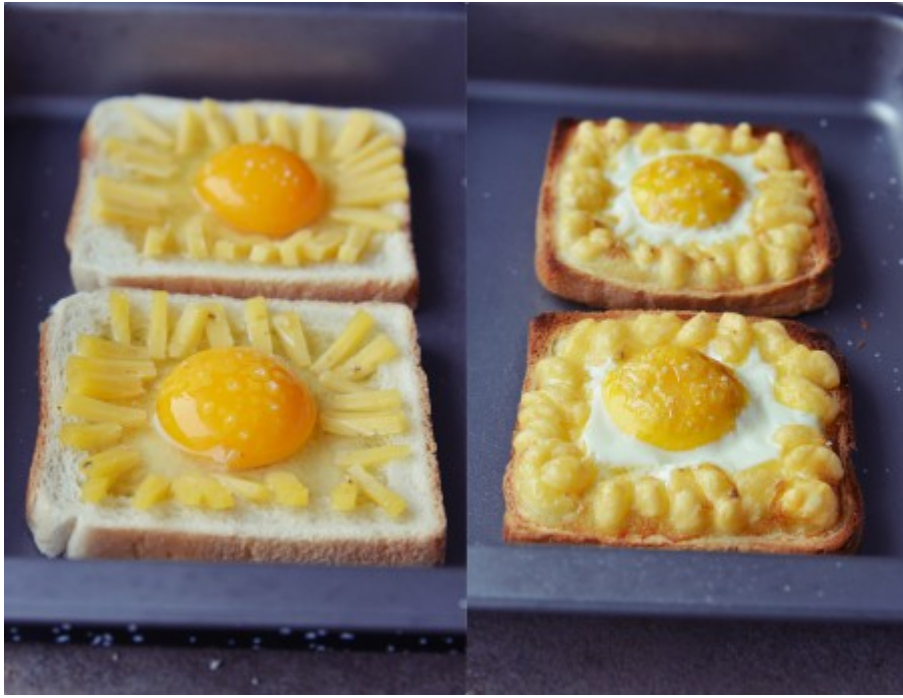
Zaczynamy od wycięcia płytkiego kwadratu w kromce. Najlepiej robić to nożykiem, chcemy po prostu zdrapać lekko górną warstwę.

Następnie ugniatamy pozostałość łyżką lub zwyczajnie palcami. Pamiętajcie, żeby nie zdrapać wszystkiego, nie chcemy żeby jajko przelało się przez dno tosta.



Następnie wlewamy jajko do tosta i obkładamy serem na krawędziach. Możecie też posmarować dno tosta masełkiem jeśli lubicie.

Przed włożeniem do pieca solimy naszego tosta. Pieczemy w zależności od upodobań od 8 do 14 minut w temperaturze 200°C lub w opcji GRILL przez około 10 minut. Uważajcie tylko, aby nie spiec chleba.



**Smacznego !!!**



---

## Migdałowe biskwity – biscotti

Kochani spędzając czas w USA spróbowałam bardzo popularnej amerykańskiej przekąski, którą trzeba jeść w towarzystwie kawy, herbatki lub mleka. Najczęściej jadłam tzw. biscotti w czasie lunchu z pysznym cappuccino. Gdy pierwszy raz wzięłam te ciastka do ręki, a raczej do buzi myślałam, że złamię sobie zęby. Znalazłam te podłużne coś w moim pudełku na lunch wraz z kanapką i jabłkiem, które rano sobie przygotowałam i spróbowałam. Na początku pomyślałam... TAK ! DZIADZIU DOMINICKA PEWNIEM CHCE MNIE SIĘ POZBYĆ ! ZABIERAM MU WNUKA! Zaraz zostałam zawołana do lunchroom'u przez ludzi z którymi pracowałam i odkryłam AMERYKĘ !  
Te twarde jak kamień ciastka macza się przed zjedzeniem w

kawie lub herbacie!

Od tamtej pory już nie łamałam sobie zębów na biscotti. Mam nadzieję, że zaciekawi Was ten przepis i spróbujecie tej pysznej słodyczy, ale oczywiście pamiętając, żeby zjeść je z jakimś płynem ☐

Przepis jest bardzo prosty, ciekawe jest tylko pieczenie, ale tego dowiedzie się z przepisu ! <3

## Migdałowe biskwity-biscotti

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

### Składniki:

2 pełne szklanki maki

1 pełna (a nawet ciutkę więcej) całych migdałów

1/2 szklanki cukru (ja użyłam trzcinowego)

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki sody

3 duże jajka + białko z łyżką cukru pudru do posmarowania



### **Wykonanie:**

Zaczynamy od podprażenia migdałów, możecie to zrobić na patelni lub w piekarniku przez około 5-7 minut powinny być podgrzewane na małym ogniu.

Gdy migdały są podprażone dzielimy je na dwie części jedna ma być większa, a druga mniejsza, tą mniejszą blendujemy na proszek. Drugą część kroimy na duże kawałki.



Teraz czas, aby zająć się masą.  
Suche składniki czyli mąkę, cukier, sodę i proszek do  
pieczenia mieszamy razem  
(jeszcze nie ruszamy naszych migdałów).  
W osobnej misce miksujemy przez chwilę jajka, możecie dodać  
kilka kropli ekstraktu waniliowego.  
Następnie dodajemy lekko ubite jajka do mieszanki mącznej.  
Masa będzie sucha, troszkę jak pokruszony chleb. ALE TAK MA  
BYĆ. Niczym się nie przejmujcie nic nie dodawajcie. □  
Taką masę ostawcie na około 3/5 minut.



Taką masę przesypujemy na blat i zaczynamy wyrabiać ciasto.  
Dodajemy stopniowo pokrojone i zmielone migdały.  
I cały czas wyrabiamy. Formujemy podłużny wałek,  
wykładamy na blaszkę z papierem do pieczenia i spłaszczamy.  
Przed wsadzeniem ciasta smarujemy je białkiem z dodatkiem  
cukru pudru.





Tak ułożone ciasto pieczemy w nagrzanym do 180°C piekarniku przez 15 minut.

Po tym czasie wyciągamy blaszkę i ostawiamy ciasto do wystygnięcia.

Gdy już ostygnie kroimy na ciastka szerokości około 1,5 cm i ponownie wykładamy na blaszkę jak na zdjęciu poniżej. Ponownie wkładamy blaszkę do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 13/15 minut, aż staną się złotawe.

Musimy dać naszym biskwitom czas aby ostygły i stwardniały.



Kochani TYLE ! Pakujemy do pudełka na lunch lub wykładamy na stole gdy pijemy kawkę czy herbatkę. Zanurzamy biscotti w napoju i jemy <3

**SMACZNEGO !!!**



Ps. Przepraszam, że tak dawno nie było u Maniaczki nic słodkiego... ☐

---

## **Najprostszy makaron z pieczarkami, czosnkiem, chili i pietruszką**

Styczeń to miesiąc w którym wszyscy mocno trzymają się swoich noworocznych postanowień... Chcemy zrzucić zbędne kilogramy,

zacząć się więcej uczyć, czytać dla przyjemności, bardziej o siebie zadbać, czy choćby zacząć w końcu dobrze gospodarować pieniędzmi. Musimy tylko pamiętać, że ani odchudzanie się ani oszczędzanie pieniędzy nie równa się głodówkom!

Musimy jeść i dostarczać organizmowi odpowiednią ilość składników odżywczych. Co więcej?

Kto w dzisiejszych czasach ma czas na długie stanie przy garach ?

Ciągle gdzieś gonimy, śpieszymy się i zapominamy o tym, że nie jemy.

Dlatego dobrze mieć w rękawie parę prostych pomysłów na szybki i tani obiad.

Przepis, która mam dzisiaj dla Was to jedno z dań, które powstało podczas zabieganego dnia, kiedy nie było czasu na zakupy, a w kuchni znalazło się 5 produktów. To trochę jak historia pewnego kucharza, który wymyślił Sałatkę Cezara.

To przepis na prosty i tani obiad, który przyrządzicie w mgnieniu oka, nie wydacie fortuny, a w dodatku bardzo ładnie się zaprezentuje.

## **Najprostszy makaron z pieczarkami, czosnkiem, chili i pietruszką**

### **Składniki:**



3/4 opakowania makaronu



4 ząbki czosnku



1 mała papryczka chili

oliwa z oliwek



15 małych pieczarek



natka pietruszki



### Wykonanie:

Zaczynamy od ugotowania makaronu.  
Najlepiej al dente, indeks glikemiczny jest wtedy niższy.



Następnie zajmujemy się pieczarkami (gdy makaron się gotuje).

Skoro będziemy je smażyć, zbędne jest ich obieranie.

Wystarczy je dokładnie umyć i odciąć trochę trzon.

Pieczarki kroimy w ćwiartki i podsmażamy na oliwie z oliwek z dodatkiem soli, pieprzu i np. ziół prowansalskich (Ja dodałam troszkę kurkumy dla koloru).



Z kolei gdy pieczarki podsmażają się na patelni, pokrójmy resztę składników.

Siekamy drobno ząbki czosnku, z chili pozbywamy się pestek (są najostrzejsze) i kroimy w cienkie plasterki, natkę pietruszki również drobno siekamy.



Makaron gotowy, pieczarki również więc zaczynamy łączyć nasze składniki.

Dodajemy wszystko do pieczarek smażonych na patelni.  
Możemy dodać 2 czy 3 łyżki oliwy, aby składniki łatwiej do siebie przylegały.





Do takiego makaronu możemy dodać np. pokrojoną w plastry  
grilowaną pierś z kurczaka, obtoczoną w tymianku, kurkumie,  
soli i pieprzu.

Oczywiście to zależy od Was ☐



**SMACZNEGO !!!**



---

# Pałuchy z ciasta francuskiego z serem

Kominek, świece, dobry film czy romantyczna muzyka, nasz ukochany/a, aromatyczne domowe grzane wino oraz pyszna, prosta i szybka przekąska. Obraz jak z filmu? Otóż nie Kochani! Każdy z nas może zorganizować taki relaksujący wieczór dla siebie i dla osoby, którą kocha....

Wystarczy poświęcić 5 minut na przygotowanie przekąski. Wsadzić ją do pieca na 15 minut, a w czasie jej pieczenia przygotować pysznego i aromatycznego grzańca, który fantastycznie rozpali Was i Wasze zmysły ☐

Tutaj możecie znaleźć przepis na Domowe grzane wino

<http://wszystkomaniaczka.pl/domowe-grzane-wino/>

Mam nadzieję, że dzięki tym przepisom Wasz wspólny wieczór będzie tak cudowny, że będziecie chcieli powtarzać go częściej. A może nawet stanie się Waszą cotygodniową tradycją?

**Do dzieła!**

Dzisiaj przygotowałam dla Was przepis na szybką i prostą przekąskę oraz przepis na aromatycznego grzańca.

Na oba przepisy będziecie musieli poświęcić tylko 20 minut.

## Pałuchy z serem i słodką papryczką

### Składniki:

1 opakowanie ciasta francuskiego

10 dag sera żółtego w kawałku (dobrze topiącego się)

Słodka papryczka mielona



### **Wykonanie:**

Ciasto francuskie rozwijamy na blacie i smarujemy rozbełtanym jajkiem. Posypujemy słodką papryczką i startym serem po czym dociskamy wszystko rękoma do ciasta.

Ciasto francuskie kroimy w paseczki szerokości 1,5 cm i zabieramy się za zwijanie.

#### **Wersja 1**

Łapiemy za oba końce i skręcamy w przeciwnym kierunku.

#### **Wersja 2**

Łapiemy za jeden koniec i drugą ręką skręcamy pasek w jedną stronę, aż powstanie cały skręcony paluszek.



Tak przygotowane paseczki układamy równolegle na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w małych odstępach, ale nie za blisko siebie.

Pieczemy w nagrzanym do 190°C piekarniku przez 15 minut doglądając paluchy.

Najsmaczniejsze są gdy ich kolor jest złoty.



Kochani, zaczęłam współpracę z Panną Joanną, zapaloną studentką psychologii, która założyła swój przewodnik miłosny pt. Podróż We Dwoje. Na jej stronie internetowej co jakiś czas będą pojawiać się moje przepisy i pomysły na tematyczne dania.

Więcej o Pannie Joannie dowiedzieć możecie się w zakładce WSPÓŁPRACA ← KLIK



\*\*\*

Ten post zobaczyć możecie również w przewodniku miłosnym Joanny

<http://www.podroz-wedwoje.pl/index.php/2012-11-21-14-08-39/typography/77-chwila-inspiracji>

