

# Francuskie Wrapy ze Szparagami

Dość długo zastanawiałam się czy kolejny post powinien znowu składać się z prywatnych zdjęć czy powinnam w końcu podzielić się z Wami nowym przepisem. Tym razem padło na przepis, ale pewnie w przyszłym tygodniu dodam zdjęcia z pożegnalnej imprezy z Polski. Co do dzisiejszego przepisu to przygotowałam go jeszcze w Polsce, gdy zaczynał się sezon na szparagi. Tutaj w USA o każdej porze roku można kupić to warzywo w dość taniej cenie. Szkoda, że w Polsce gdy nie ma sezonu cena przekracza 18 zł. ; ( Mam nadzieję, że jednak wypróbujecie taką szybko, a jakże wykwintną przekąskę gdy będziecie gościć swoich przyjaciół, czy rodzinę, bo jest to strzał w 10 !

Oryginalny przepis, który znalazłam w amerykańskiej książce zawierał pesto i uważam, że ta wersja też jest przepyszna, jednak nie zawsze mamy w domu świeżą bazylię by takie pesto przygotować, a sklepowego nawet nie radzę kupować, płaci się straszne pieniądze za chemie i składniki, które do włoskiej wersji nigdy, przenigdy by nie trafiły!

## Francuskie Wrapy ze Szparagami

### Składniki:

200 g szparagów (*połowa sklepowej porcji*)  
1/2 szklanki startego sera (*najlepiej tłustego by ładnie się topił*)  
6 plasterków szynki prosciutto  
1 opakowanie ciasta francuskiego  
1 łyżka tymianku, bazylii, lub ziół prowansalskich  
sól, pieprz



### **Zaczynamy:**

Szparagi należy dokładnie umyć i osuszyć, następnie staramy się odłamać twarde końcówki. Jest to bardzo proste bo wystarczy wygiąć szparagi przy końcu, a wraz ze skwierczącym odgłosem odłamie się ta najtwardszą (zdrewniałą) część. Następnie gotujemy szparagi w osolonej wodzie, z odrobiną cukru przez około 4/5 minut. Najlepiej robi się to w wysokich i wąskich garnkach (*na stojąco*), ale możecie przekroić szparagi na pół i ugotować je na 'leżąco'.

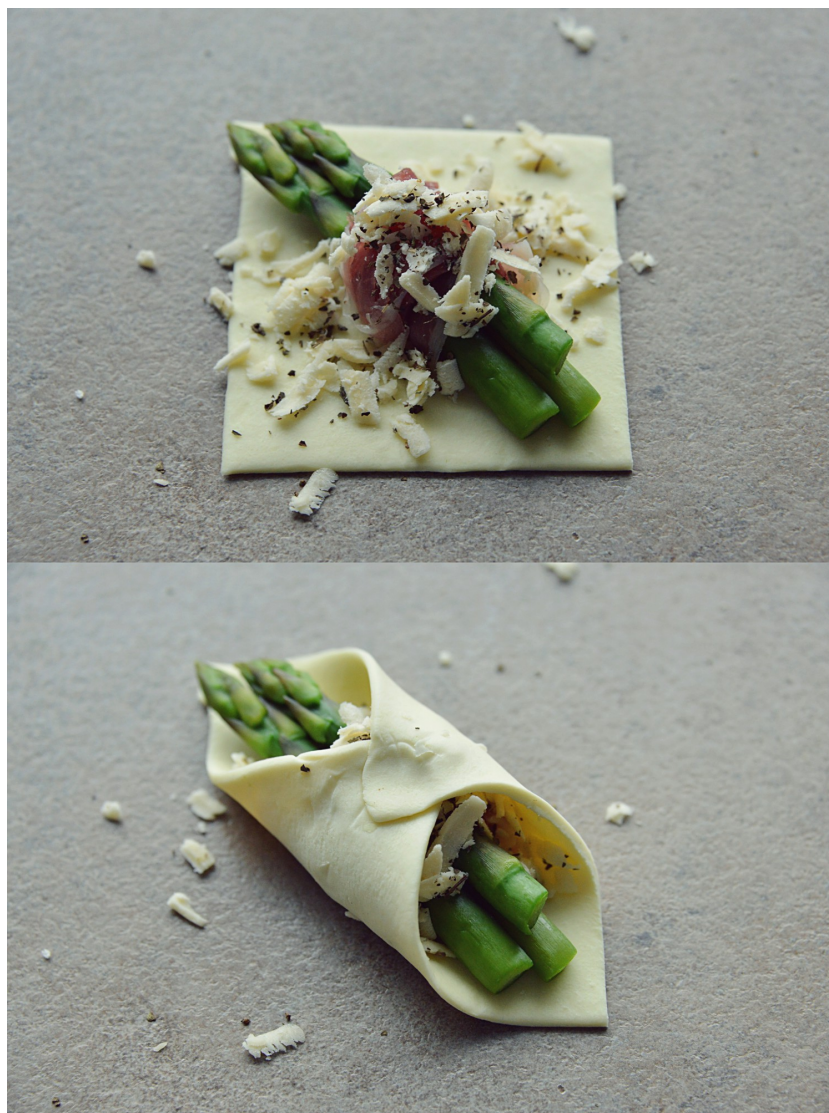


Gdy szparagi są już ugotowane i osuszone, ciasto francuskie należy pokroić na równe kwadraciki. Powinno wyjść 6 lub 8 porcji □

Ze szparagów robimy małe bukietiki, używamy do tego 3 połówek. Takie “bukietiki” owijamy szynką.



Następnie na ciasto francuskie kładziemy nasze zawijasy ze szparagami i szynką.  
Wszystko posypujemy tartym serem i ulubionymi ziołami. Łączymy przeciwległe rogi.



Gotowe wrapy układamy na pergaminie do pieczenia i rozgrzewamy piekarnik do temperatury 200°C. Zanim zaczniemy je piec, możemy posmarować ciasto rozbełtanym jajkiem lub po prostu mlekiem.

Czas pieczenia to około 15/20 minut, ważne żeby nasze wrapy ładnie się zarumieniły.



**SMACZNEGO z za oceanu!**



# 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 równoległe 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>

---

# Słodkie paluchy z ciasta francuskiego / Puff pastry sweet straws (eng.version)

W ostatnią niedzielę niespodziewanie odwiedziła nas moja babcia. W domu przygotowany był tylko obiad, ale nic słodkiego do kawy. Mama wzięła samochód i pojechała ją odebrać z dworca, a ja zostałam w domu z lodówką w której były ser, szynka, jajka, jakieś warzywa, gotowy obiad i kupione dwa dni wcześniej zimniutkie ciasto francuskie. No i dumałam dumałam, aż wymyśliłam najprostszy na świecie deser z ciasta francuskiego. Mianowicie słodkie paluchy. Wykonanie zajmuje dosłownie 10 minut, potem 13/15 minut pieczenia i wszyscy zadowoleni. Babcia pije cappuccino i przegryza chrupiące paluchy. <3

Last sunday a sudden guest arrived at my house. My beloved grandmother decided to visit us in Rzeszów. Unfortunately, we realized we had only a premade dinner and no sweet snack to enjoy with a cup of coffee. When my mom took the car to pick her up from the bus stop, I was left home alone with only a fridge that had some cheese, ham, eggs, a few vegetables, two-day-old puff pastry and this premade dinner that I mentioned before. So I was wondering and wondering and eventually I realized that the easiest coffee snack is literally made from puff pastry. What I mean is sweet puff pastry straws. Preparation takes about 10 minutes, and baking at most 15. Luckily, everybody was satisfied with the end result and my grandma truly enjoyed sipping on her cappuccino while crunching on the sweet and still warm straws. <3

# Słodkie paluchy z ciasta francuskiego / Puff pastry sweet straws

## Składniki:

1 jajko „rozbełtane”  
1 ciasto francuskie  
2 łyżki cukru do posypania (ja użyłam brązowego)

## Ingredients:

1 egg (well mixed)  
1 sheet of puff pastry  
2 tbs of sugar (I used brown one)



## Zaczynamy:

Na cieście francuskim rozsmarowujemy rozbełtane jajko,  
posypujemy ciasto cukrem  
i kroimy ciasto na dwie części wzdłuż długiej krawędzi,  
a następnie w plastry szerokości 2 cm.

### Let's begin:

Use a kitchen brush to spread the egg yolk wash over the surface of the puff pastry. Season the pastry with sugar and cut the dough in half across the long side. Cut each half into 3/4 inch strips.



Takie paski łapiemy za oba końce delikatnie i skręcamy.  
Takie skręcone paluchy pieczemy w temperaturze 180°C około  
13/15 minut.

Hold the ends of each pastry strip and twist them while laying

each strip on the baking sheet. Bake in a 350°F preheated oven for 13/15 minutes or until golden.



**SMACZNEGO !!!**  
**ENJOY !!!**

