Makaron ze szparagami i szynką (parmeńską)

Tydzień leci za tygodniem, ciagle w biegu! Jeszcze się dobrze nie przyzwyczaiłam do takiego tempa pracy. Rano szkoła, po szkole 2 h przerwy i do pracy do 19. Zanim zaczął się ten semestr miałam więcej czasu, dla siebie, Dominicka, Was i dla moich książek. W Święta przeczytałam ciurkiem 3 części Igrzysk Śmierci. Pamietam jak mój młodszy brat cieszył sie na każdą nową część która wchodziła do kin, a ja się śmiałam z boku myśląc, ” Jakaś bajka dla dzieciaków…”. Sama nie spodziewałam się, że jak w końcu pooglądam jedną część w tv to wpadnę jak śliwka w kompot! Tak też się stało, pooglądałam każdą część i poczułam niedosyt. Chciałam więcej.

Pojechałam do antykwariatu i kupiłam całą trylogie w dość dobrej cenie i zaczęła się moja przygoda z Hunger Games. Nie raz się popłakałam, nie raz uśmiałam do łez, ale przyznaje z ręką na sercu: KSIĄŻKA JEST NIESAMOWITA! Gdy czytałam ostatnie strony, zwyczajnie odkładałam ją na bok i robiłam coś innego, byle by tylko jeszcze nie kończyć. Tutaj musze dodać jeden ważny fakt… Ja nigdy, przenigdy nie czytałam książek! W szkole z ręką na sercu, do matury nie przeczytałam ani jednej książki, oczywiście oprócz streszczeń! Po liceum zdażyło mi się przeczytać 50 Twarzy Greya, ale czytałam tą książkę ze 3 miesiące. W tym przypadku było całkiem inaczej! <3

Zaczęłam o czasie, a raczej jego braku i jak zwykle zjechałam z toru! No właśnie, brakuje mi tych książek, ale co zrobić…teraz moją lekturą ma być Frankenstein i książka z Historii. Nie idzie mi to już, aż tak szybko, ale jeśli polecacie mi jakieś dobre książki, przygodowe itp. To piszcie !

Wracając do przepisu… Szybki, piękny i pyszny przepis na kolacje we dwoje <3 Cuż tu więcej mówić. Wydaje nam się, że

takie przepisy to nie na nasze umiejętności, NIC BARDZIEJ MYLNEGO. Fakt, szparagi nie są teraz tanie, bo to jeszcze nie sezon, ale na Walentynki możemy sobie poszaleć! Danie to szykuje się w mgnieniu oka. Dosłownie 20 minut ? Mniej, 15 nawet, jeśli bardzo się postaracie.
Ja w przepisie użyłam szybki parmeńskiej, ale Wy możecie użyć inny rodzaj. Ważne, żeby był to akcent mięsny. Będzie pysznie, dużo miłości, a i bym zapomniała!

Szparagi to świetny AFRODYZJAK!
Poza ich pięknym kształtem, kuszą też ilością potasu i wapnia, które wspomagają produkcję hormonów i podnoszą poziom energii! Szparagi zawierają też witaminę E, która wspomaga dopływ krwi, a dokąd… sami już wiecie

Makaron ze szparagami i szynką

Składniki:

4 plasterki szynki (ja użyłam parmeńskiej)
150g makaronu (najlepiej wstążki-fetuccine)
6-8 szparagów
1/2 szklanki śmietanki kremówki (18% lub 30%)
2 jajka
1/3 szklanki wody (z gotującego się makaronu)
4 łyżki tartego sera (najlepiej parmezanu lub grana padano)

Wykonanie:

Szparagi myjemy i odłamujemy twarde dolne końcówki. Jest to bardzo proste, dolną część wystarczy delikatnie nagiąć, a szparagi złamią się w odpowiednim miejscu. Te zdrewniałe końcówki wyrzucamy, a resztę szparag kroimy. Takie pokrojone szparagi odkładamy na bok.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie.

Na około 2, 3 minutki przed końcem gotowania dodajemy do gotującego makaronu pokrojone szparagi i gotujemy z makaronem. Po tym czasie odcedzamy makaron, ale zachowajmy 1/3 szklanki gorącej wody z makaronu.

Jajka mieszamy ze śmietanką oraz serem. Dodajemy szczyptę soli i pieprzu.

Na patelni podsmażamy pokrojoną w paseczki szynkę z dodatkiem oliwy z oliwek. Dodajemy makaron wraz z 1/3 szklanki wody z makaronu. Mieszamy i zmniejszamy ogień do minimum. Dodajemy mieszankę jajeczną i wszystko znowu mieszamy. Wyłączamy ognień i pozostawiamy na chwilkę na patelni.

Makaron podajemy z tartym serem oraz szczyptą gałki muszkatołowej.

MIŁOSNEJ KOLACJI ! <3

wszystkomaniaczka.pl

wszystkomaniaczka.pl

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 szybka, 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 bazylie by takie pesto przygotować, a sklepowego nawet nie radze kupować, płaci się straszne pieniądze za chemie i składniki, które do włoskiej wersji nigdy, przenigdy by nie trafiły!

Francuskie Wrapy ze Szparagami

Składniki:

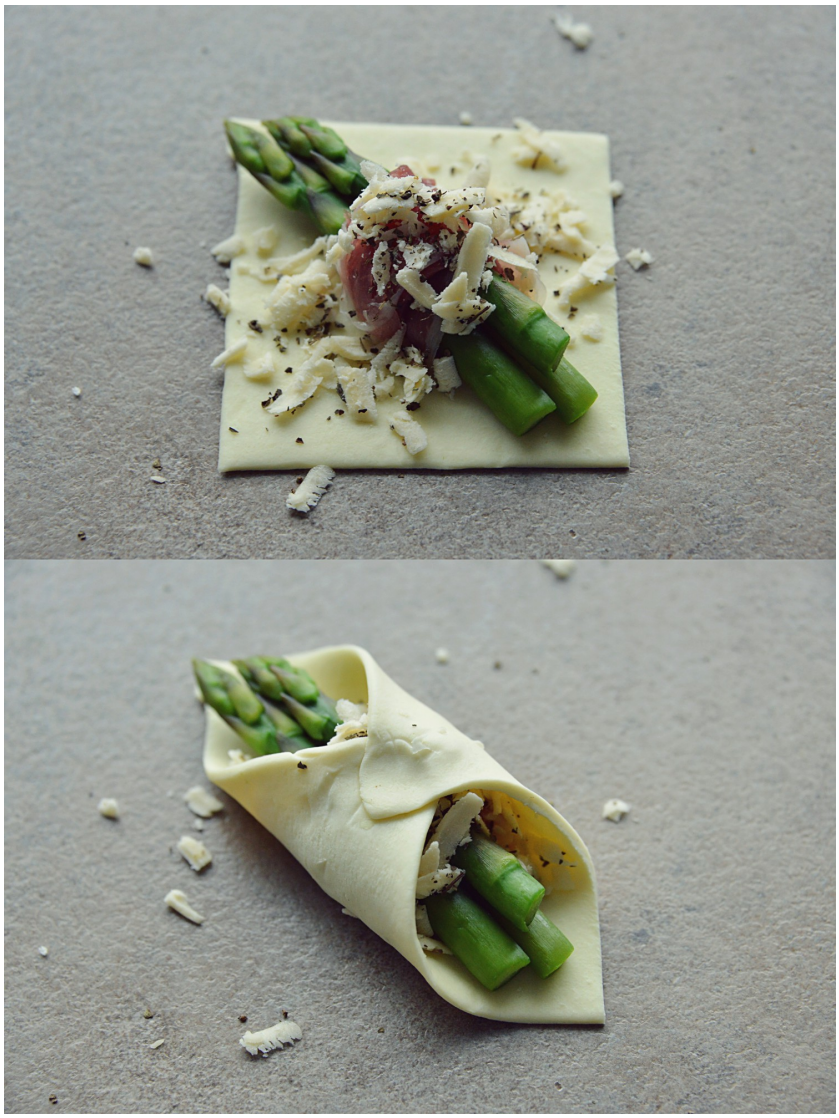
200 g szparagów *(połowa sklepowej porcji)*
1/2 szklanki startego sera *(najlepiej tłustego by ładnie się topił)*
6 plasterków szynki prosciutto
1 opakowanie ciasta francuskiego
1 łyżka tymianku, bazylii, lub ziół prowansalskich
sól, pieprz

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 bukieciki, używamy do tego 3 połówek. Takie “bukieciki” 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 zza oceanu!

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 !!!

Chrupiące ziemniaczki

Ziemniaki to chyba najczęstszy dodatek do polskich obiadów, każdy ma je zawsze w domu i “mniej lub więcej” każdy wie jak je ugotować…
Tylko czy nie znudziły Wam się już te gotowane ziemniaki ? Zimą ubite na miazgę, latem młode w całości z masełkiem i koperkiem? Jak już mnie troszkę znacie i wiecie, że lubię eksperymentować to uwierzcie mi, że jeszcze nigdy nie zrobiłam takich samych chrupiących ziemniaczków w domu ! Zawsze kombinacja ziół i przypraw wychodzi mi inaczej ! Czasem jest bardzo ostro, że aż moja ukochana mama na mnie krzyczy, a czasem jest typowo ziołowo i z zapachem rozchodzącym się po

całym domu…

NIE BĄDŹMY NUDZIARZAMI !
Pobawmy się trochę, zaskoczmy rodziców w domu, dziewczynę czy chłopaka.
Podam Wam parę prostych dodatków i pokaże jak przygotować ziemniaczki, żeby były miękkie w środku a chrupiące na zewnątrz

Przygotowanie ziemniaków:

Ilość ziemniaków szykujemy w zależności od ilości osób.

Myjemy je dokładnie, chcemy ugotować je ze skórką, aby ta po upieczeniu była jeszcze bardziej chrupiąca.
Gdy są już porządnie wyczyszczone, kroimy je w kosteczki lub łódeczki (podobnej wielkości) i wrzucamy je do garnka, w którym woda już się zagrzała.

TU PORADA:

Nie powinno się obierać ziemniaków i trzymać je w wodzie na długo przed ugotowaniem. Często spotkałam się z tym u ciotek czy babci w domu. Takie oszczędzanie czasu pozbawia ziemniaki składników odżywczych i w efekcie jemy coś co jest po prostu bez smaku i bez wartości.

Nasze pokrojone ziemniaczki gotujemy w osolonej wodze (możemy dorzucić 2 ząbki czosnku, aby miały fajny posmak) przez około 15 minut.
Mają być miękkie, ale nie rozgotowane.

Tak ugotowane ziemniaczki pozostawiamy w garnku po odsączeniu jeszcze do wyparowania resztek wody. Przekładamy je do blaszki i tu zaczyna się ZABAWA.

Mieszanka nr.1 (typowo ziołowa)
Rozmaryn
Tymianek
Oregano

Mieszanka nr.2 (również ziołowa)
Zioła prowansalskie
Bazylia
Majeranek
dodatkowo sól czosnkowa

Mieszanka nr.3 (ostra)
Ostra papryczka (mielona)
Słodką paprykę (najlepiej wędzoną mieloną)
Oregano lub Majeranek
Można dodać troszkę miodu dla słodkości

Mieszanka nr.4 (moja ulubiona)
Tymianek
Kolendra
Zioła prowansalskie

Taką mieszankę możemy wymieszać razem w miseczce lub po prostu posypać ziemniaczki wyłożone na blaszkę. Nie powiem Wam dokładnych proporcji. Chodzi nam o pokrycie każdego zmieniaczka. Ja zawsze sypie na oko każda z przypraw i delikatnie mieszam.
Oczywiście wszystko pokrapiamy oliwa z oliwek.

Takie ziemniaczki pieczemy na opcji GRILL najpierw w 200*C przez 10 minut (oczywiście nagrzany wcześniej piekarnik), potem podwyższamy temperaturę do 300*C !!! i pieczemy kolejne 10 minut. Musicie oczywiście je obserwować, jeśli widać, że ziemniaczki jeszcze nie są super spieczone to dodajcie im

około 3 lub 4 minutki w tej najwyższej temperaturze.

Uważajcie, żeby się nie poparzyć przy wyciąganiu i trzymajcie buźkę dalej od piekarnika jak go otwieracie ! BUCHA POWIETRZEM !

Domowe burgery wołowe

Dzisiaj mam dla Was przepis, który sprawdzi się świetnie na imprezach domowych takich jak urodziny, grille rodzinne czy nawet sylwester. Jest to przepis na burgery z mięsem wołowym, dość drogim, ale koniecznym. Raz na jakiś czas możemy sobie pozwolić na taki zdrowszy fast food. Domowy burger to naparwdę szybkie danie, które ucieszy każdą buźkę… no może bez wegetarian ! Możemy dodać do niego tak naparwde wszystko, ogórki świeże, konserwowe, pomidory, sałatę, szpinak, bekon, nawet ziemniaczki w talarkach! Pomysłów jest co nie miara. Dzisiaj pokaże Wam moją wersje tego dania.

Zapraszam !

Domowe burgery wołowe

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

Składniki na mięso:

1 jajko
400 g zmielonego mięsa wołowego
1/3 szklanki mleka
sól, pieprz i ulubione przyprawy (np. papryka słodka lub ostra, ulubione zioła)
2 płaskie łyżki oregano
2 ząbki czosnku posiekane w małe kawałeczki

Zaczynamy:

Mielone mięso dokładnie mieszamy ze wszystkimi składnikami i formujemy dyski.

Tak przygotowane mięso smażymy z obu stron w zależności od ulubionego rodzaju wysmażenia mięsa. Ja lubię dobrze wysmażone, smażę ok. 3 minuty z każdej strony na rozgrzanym oleju.

Składniki na całą resztę:

2 małe pomidorki pokrojone w plasterki
1 czerwona cebula pokrojona w talarki
4 bułki
Mix sałat lub zwyczajnie sałata lodowa
ser żółty

Działamy z bułką i dodatkami!

Układamy wedle uznania i wkładamy do nagrzanego do 200*C piekarnika nasze bułki, aby delikatnie się spiekły i ser się roztopił. W czasie pieczenia możemy przygotować sos z trzech łyżek majonezu, 2 łyżeczek musztardy, dwóch łyżek ketchupu, soli, pieprzu, czosnku granulowanego i posiekanego koperku.

Gdy burgery są już podpieczone dodajemy sosu i GOTOWE !!!
U mnie nie ma zdjęcia końcowego, burgery zostały wsunięte zanim zauważyłam…

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka