Naleśniki ze szpinakiem, serem i pieczarkami

Dostaję dość dużo anonimowych i nieanonimowych pytań. Pytacie czy studiuję, jakie plany, po prostu co dalej. Chyba nadszedł czas Wam powiedzieć.
Mianowicie, w wakacje złożyłam papiery na Uniwersytecie Ekonomicznym w Krakowie
i dostałam się z dość dużym zapasem punktów. Na moim kierunku próg nie przekraczał 115 punktów, ja miałam 142. Spędzając wakacje w USA jednak pokazały mi, że Polska to nie moje miejsce. Moje miejsce jest przy mojej drugiej połówce za oceanem. Na razie nie mogę powiedzieć Wam więcej.

To co chciałabym, abyście wiedzieli to to, że najprawdopodobniej zacznę studia za rok, ale już nie w Polsce. Nie żałuję niczego. Jestem naprawdę najszczęśliwszą osobą na świecie. Te wakacje bardzo mnie zmieniły. Uświadomiły mi że moje problemy są naprawdę małe, nawet nie sięgają do stóp problemom ludzi z Afryki czy z Azji. Moje problemy są nieporównywalnie małe. A wiem, że z pomocą rodziny i Boga zawsze sobie poradzę. Zawsze sobie poradzimy! Dlatego teraz patrze na życie jakoś inaczej. Ciesze się każdym dniem i nie boje się przyszłości. Także, na razie zaczęłam pracę w firmie swoich rodziców. Staram się robić co tylko mogę, przeszłam już szkolenia i wydaje mi się, że nawet sobie radzę. Jedyny minus to dojazd. Codziennie dojeżdżam do Sanoka i wracam po pracy, zmęczona, ale to chyba dobra szkoła życia.
W końcu kiedyś trzeba nauczyć się radzić ze zmęczeniem i z dużo ilością obowiązków.
Mam nadzieję, że na razie to Wam wystarczy.
Mam nadzieję, że będziecie trzymać za mnie kciuki.

Dzisiaj mam dla Was pyszny przepis na obiad z użyciem naszych tak dobrze znanych naleśników. Jest bardzo prosty, a rozpływa się w ustach. <3

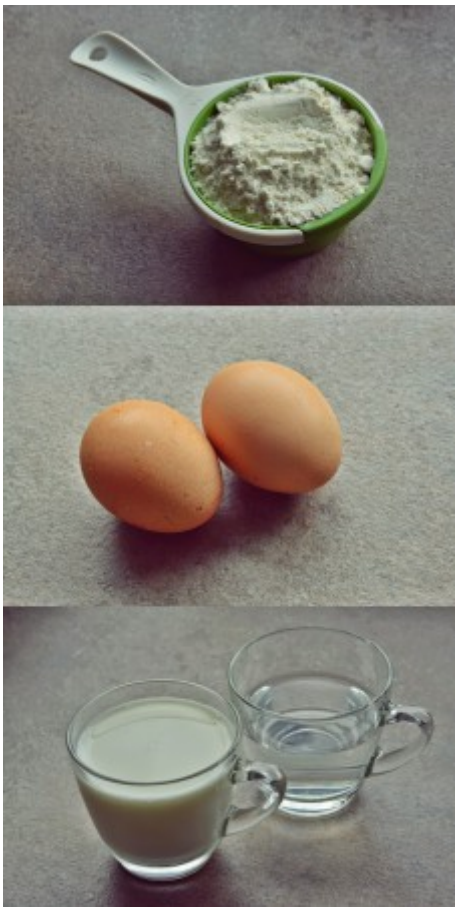
Zapiekane naleśniki ze szpinakiem, pieczarkami i orzechami włoskimi.

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g

Składniki na ciasto naleśnikowe:

2 jaja
1 szklanka mleka
1/2 szklanki wody gazowanej
1,5 -2 szklanek mąki



Wykonanie ciasta naleśnikowego:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać mikserem lub montefką.
Możecie dodać łyżkę masła, aby były złociste.

Smażymy ciasto jak zwykle rozlewając ciasto dokładnie po patelni,
na dużej patelni z odrobiną oleju z obu strony na złocisty kolor.

Składniki na farsz:

50 g orzechów
500 g świeżego szpinaku
250 g pieczarek pokrojonych w plasterki
150 g startego żółtego sera

Składniki na sos:

250 ml śmietanki 30%
150 g startego żółtego sera
ulubione zioła, sól i pieprz

Zaczynamy:

Pieczarki smażymy na maśle, doprawiamy solą, pieprzem lub wegetą.
Gdy pieczarki są już miękkie dodajemy pokrojone orzechy włoskie, podsmażamy jeszcze chwilę i odkładamy do dużej miski.

Na tą samą patelnie wrzucamy szpinak doprawiamy solą i smażymy do momentu gdy szpinak straci objętość i jest miękki.

Mieszamy usmażone pieczarki ze szpinakiem i startym serem.

Faszerujemy naleśniki jak na zdjęciu.

Zalewamy naleśniki śmietanką wymieszaną z serem i przyprawami. Pieczemy w temperaturze 220°C przez 10 minut na złoty kolor.

SMACZNEGO !!!

Tarta z sosem beszamelowym, kurczakiem i cukinią

Jeju, tyle mnie tu nie było. Jest mi okropnie głupio i bardzo wstyd…. Ale życie pędzi tak szybko. Minęły tylko dwa tygodnie odkąd jestem w Polsce, a tak wiele się wydarzyło. Zdążyłam pojechać do Zakopanego na zawody Joyride gdzie wydarzyło się wiele niefortunnych wypadków i 70% czasu spędziłam w szpitalu z moim kuzynem Arturem, zdążyłam odwiedzić Kraków dwa razy,

być w Sanoku też dwa razy i co ciekawe wyjechać z kraju i wrócić. Jestem przemęczona tym wszystkim, ale z drugiej strony myślę, że chyba dobrze jest być tak wciąż zajętym. Nie tracę czasu na siedzenie przed telewizorem czy przed komputerem, nie obijam się, ponieważ wciąż jestem w biegu. Dzisiaj rano sobie obiecałam, że spędzę ten dzień dla siebie. Nałożyłam domowej roboty maskę na włosy po czym zobaczyłam jak brudne było moje lustro… No i jak to ja musiałam je umyć… A skoro miałam już w ręce płyn do mycia szyb to umyłam okno w łazience… i tak się wszystko zaczęło.

Umyłam wszystkie okna w domu, a jest ich dość sporo. Potem poodkurzałam też cały dom, pościeliłam łóżka i powycierałam kurze. Mama rano wspomniała coś o praniu to zaczęłam prać, potem suszyć i leciałam na bieżąco z prasowaniem… I tak własnie spędziłam dzień ALE ALE ALE … !!! Wcale niczego nie żałuje. Cieszę się, że mogłam odciążyć mamę, która wróciła dość późno z pracy. Z resztą kiedyś w końcu trzeba by było to zrobić to dlaczego nie dzisiaj !? HAHAHA

Ja po prostu nie umiem siedzieć na tyłku ..:D

Dzisiaj mam dla Was pyszną Tarte z sosem beszamelowym zamiast pomidorowego jak to najczęściej w pizzy bywa

Tarta z sosem Beszamelowym, kurczakiem i cukinią.

Przelicznik kulinarny

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

Składniki na kruche ciasto:

3/4 kostki chłodnego masła
2 szklanki plus 2 łyżki mąki
6 łyżek zimnej wody

szczypta soli

Składniki na farsz:
1 duża pierś z kurczaka
1 cebula czerwona
1 cukinia
30 dag sera żółtego, tartego

Przepis na sos znajdziecie pod tym linkiem –

http://wszystkomaniaczka.pl/lasagne-ekspresowe/

Zaczynamy:

Mąkę kroimy z masłem dużym nożem, dolewamy wody *(nie wszystko naraz)* i szybko zagniatamy ciasto. Możemy dodać ulubionych ziół i nie zapominamy o szczypcie soli. Następnie dzielimy na dwie kulki i odstawiamy do lodówki na 30 minut.

Gdy ciasto chłodzi się w lodówce przygotujcie cukinie oraz kurczaka. Cukinie pokrójcie w talarki, a następnie w ćwiartki i podsmażcie na oliwie z dodatkiem czosnku, soli oraz pieprzu aby zmięknął. Pierś z kurczaka pokrójcie w małą kosteczkę, doprawcie solą, pieprzem oraz odrobiną kurkumy *(aby był złocisty)* i usmażcie na oliwie z oliwek na dużym ogniu ogniu.

Gdy ciasto posiedzi w lodówce przez 30 minut wyciągamy je z lodówki i wałkujemy. Formę na tarte smarujemy masłem i oprószamy bułką tartą po czym wykładamy na nią ciasto. Ciasto dobrze dociskamy do formy i dziurawimy widelcem. Wstawiamy do piekarnika na około 20 minut w temp. 180°C lub do czasu gdy się zarumieni.

Proporcje w przepisie wystarcza na dwie tarty.
Gdy ciasto jest w piekarniku możemy przygotować sos beszamelowy.

Przepis podany jest w przepisie na ekspresowe lasagne w tym linku:
http://wszystkomaniaczka.pl/lasagne-ekspresowe/

Gdy sos jest już gotowy, a ciasto upieczone czas, aby wylać 1/2 sosu na pierwszą tartę
i wyłożyć farsz czyli kurczaka, cukinie i posypać posiekaną cebulką. Na końcu posypujemy wszystko serem i oprószamy oregano. Pieczemy około 15/20 minut w temp. 180°C.

Taka tarta najlepiej smakuje z sosem czosnkowym.

SMACZNEGO !!!

Wrap a’la Buritto

Na szczęście udało mi się odnaleźć zdjęcia z przepisu na wrap a’la burrito.
Gdzieś mi zaginęły, ale już je MAM ! <3
Pokochana opcja na obiadek czy kolację, szczególnie przez mojego młodszego brata Maćka.
Wykonanie wymaga od nas troszkę dłuższej pracy, aczkolwiek nie jest to nic trudnego.
Jestem pewna, że zakochacie się w tym daniu tak jak i ja.

Oprócz tego muszę Wam powiedzieć, ze już jutro (27.05) wyjeżdżam z Polski aż na 3,5 miesiąca. Boje się bardzo lotu, mam jak zwykle milion przesiadek.
Mam nadzieję, że wszystko pójdzie sprawnie
i bez żadnych stresujących incydentów.
Trzymajcie kciuki !
W związku z tym, że wyjeżdżam,
uda mi się dzielić z Wami nowymi, ciekawymi i bardzo amerykańskimi przepisami. Chciałabym też od czasu do czasu wrzucić na maniaczkę parę zdjęć z życia w USA.
Mam nadzieję, że uda mi się bardziej zająć blogiem
i troszkę go odwietrzyć, dodać jakieś new ones’e.
WE”LL SEE ! <3

Wrap

Składniki:
250 g mięsa mielonego
200 g przecieru pomidorowego
3 (*najlepiej różnokolorowe)* papryki
1/2 papryczki chili
2 ząbki czosnku
25 dag sera żółtego
2 pomidorki
400 g fasoli

200 g kukurydzy
8 placków ‘tortilla’

Zaczynamy:

Warzywa dokładnie myjemy i kroimy w kostkę.

Na oliwie z oliwek *(lub oleju)* podsmażamy cebulkę, aby się zeszkliła.
Dodajemy mięso mielone i czosnek.
Pamiętajmy, aby nie dodawać czosnku wcześniej niż mięsa, bo będzie miał gorzki smak.

Gdy mięso będzie już usmażone, dodajemy warzywa, fasolkę z kukurydzą i przecier pomidorowy.
Dokładnie wszystko mieszamy i dodajemy starty ser.
Doprawiamy słodką lub ostrą papryką, kminkiem, solą oraz pieprzem.
Jeszcze chwilkę smażymy i odstawiamy na bok.

Na placki wykładamy farsz i zwijamy jak na zdjęciu.

Takie zawijanki podgrzewamy na patelni bez tłuszczu.
Najlepiej smakują z sosem tzatziki lub po prostu ze śmietaną.

SOS TZATZIKI

Na tarku o grubym oczku ścieramy świeżego ogórka.
Wyciskamy z niego sok i dodajemy 200 g jogurtu naturalnego
(lub śmietany jogurtowej)
oraz 2 łyżki majonezu. Następnie wciskamy 2 ząbki czosnku
i dodajemy 2 łyżki przyprawy do tzatzików.
Wszystko dokładnie mieszamy.

SMACZNEGO !!!

Ryż z cukinią i marchewką w

sosie sojowym

Szybka, prosta i bardzo ciekawa opcja na niedzielny obiadek.
Tym razem z sosem sojowym, czyli najbardziej popularną przyprawą kuchni azjatyckiej.
Sos ma słony smak, rzadką konsystencje i nadaje się jako przyprawa do wielu dań,
takich jak mięsa, ryby, sałatki czy warzywa i ryż. Nie jest drogi i możemy kupić go w każdym supermarkecie. Po raz kolejny zachęcam Was do wypróbowania tego przepisu,
może bardzo polubicie ten specyficzny smak i przyprawa ta znajdzie się na
Waszych pułkach obok magi, soli i pieprzu.

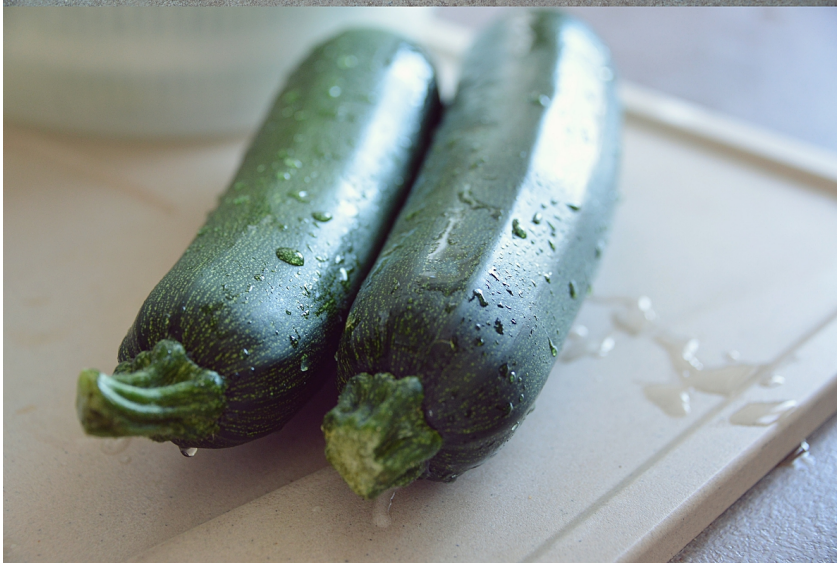
Ryż z cukinią i marchewka w sosie sojowym

Składniki:

2 marchewki
1 duża cukinia lub 2 mniejsze
3 ząbki czosnku
4 łyżki sosu sojowego
3 woreczki ryżu
(gotujemy z godnie z zaleceniem na opakowaniu)
1 łyżeczka imbiru
sezam do posypania

Zaczynamy:

Marchew myjemy i obieramy, cukinie tylko dokładnie myjemy.



Cukinie kroimy w trójkąciki, marchewkę w podłużne paski, a czosnek możemy pokroić drobniutko lub po prostu wycisnąć za pomocą dusiciela.

Zaczynamy od smażenia cukinii na małym
ogniu z dodatkiem oliwy z oliwek.
Następnie dodajemy marchewkę, czosnek oraz imbir.
Przez parę minut podsmażamy po czym zalewamy wodą
i przez kolejne kilka minut dusimy, aby warzywa stały się
miękkie.

Ryż gotujemy w między czasie,
gdy jest już gotowy wrzucamy go na patelnie do warzyw
i dodajemy sos sojowy.
Możemy również doprawić do smaku wedle uznania.
Tak przygotowane danie smażymy jeszcze chwilkę,
aby wszystkie składniki ładnie się połączyły.

Gotowy ryż podajemy posypany sezamem.

SMACZNEGO !!!

Spaghetti ze szpinakiem

Dzisiaj mam dla Was nie tylko przepis na bardzo prosty obiadek dla fanów szpinaku ! Zachęcam bardzo do wykorzystania tego przepisu, jest naprawdę powalający, a jeśli nie lubicie sera pleśniowego możecie go po prostu pominąć i dodać zwykły ser żółty, który będzie się dobrze topił. Szybko prosto i pysznie, a przecież w gotowaniu u Maniaczki właśnie o to chodzi, żeby zrobić, a się nie narobić ! To co próbujecie ?

Szpinakowe spaghetti

Przelicznik kulinarny

Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g

Składniki:

1 opakowanie makaronu spaghetti *(gotujemy jak zwykle)*
1 opakowanie mrożonego szpinaku
2 ząbki czosnku
250 ml śmietanki do zup i sosów
1 opakowanie sera pleśniowego *(250g)*
sól i pieprz do smaku
masło do smażenia *(najlepiej klarowane)*

Zaczynamy:

Na patelni rozgrzewamy masło, musimy pamiętać
o niskiej temperaturze, aby się nie spaliło.
Dodajemy mrożony szpinak i pod przykryciem smażymy przez parę minut,
aby szpinak się rozmroził i był mięciutki.

Gdy szpinak jest już gotowy dodajemy dwa ząbki czosnku.
Pamiętamy o małym ogniu i mieszaniu.

Dodajemy śmietankę i serek pleśniowy.
Mieszamy jeszcze chwile, aby ser się rozpuścił i całość “zabulgotała”.
Około 5-8 minut.

Gdy sos jest już gotowy podajemy z makaronem i posypujemy żółtym serem.

SMACZNEGO !!!