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:

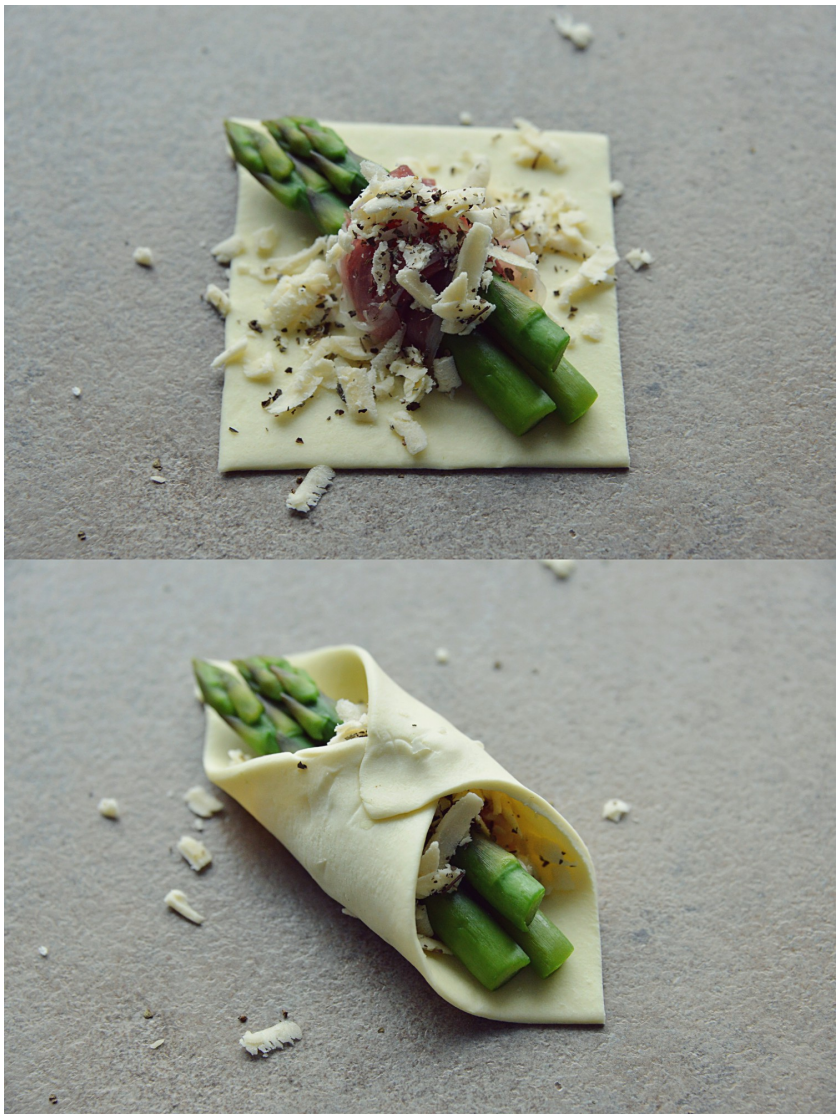
200 g szparagów *(połowa sklepowej porcji)*
1/2 szklanki startego sera *(najlepiej tłustego by ładnie się topił)*
6 plasterków szynki prosciutto
1 opakowanie ciasta francuskiego
1 łyżka tymianku, bazylii, lub ziół prowansalskich
sól, pieprz

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!

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. Musze 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 zostawiajmy 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 formułowało się kulki.

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

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 złamie 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 PEWNIE 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 dowiecie 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 podprażenie 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 mniejsza blendujemy na proszek. Drugą cześć 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 chwilkę 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…

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 !

Chleb bananowo-kokosowy/ banana coconut bread(eng.version)

Ale ten czas szybko leci… Już 3,5 miesiąca minęło odkąd jestem w Ameryce. Nie ukrywam płakać mi się chcę bardo na myśl o powrocie. Już jestem przyzwyczajona do życia w tym kraju… Przepraszam za tyle prywaty… Ale jednak to część Maniaczki, którą traktuje jak moją najbliższą przyjaciółkę. Dobrze jest żyć ze samą sobą w zgodzie i przyjaźni, ufać sobie i dbać o siebie i innych.
Najbardziej tęsknie za domem i moją cudowną rodziną. Ale po powrocie do Polski.. do tej szarej rzeczywistości będę tęskniła za tym domem, który mam tutaj. Staram się być silna w tym wszystkim i patrzeć na to co się dzieje w okół mnie z różowymi okularami na nosku! Tyle jeszcze przede mną. Tyle miłości czeka nam mnie, nie mogę oplatać ostatnich dni w Dallas w smutek.

A gdy tylko chce mi się płakać łapie moje ukochane książki kucharskie, narzucam na siebie fartuch i biorę się za pieczenie… <3 W takie właśnie dni, gdy jest nam ciężko dobrze jest wyżyć się na miękkich bananach i włożyć całe swoje serducho w cudowny bananowy chleb.

***

Oh my gosh this time passes so quickly. It has already been 3.5 months since I came to America. I have to admit that every time I think about leaving this beautiful place I feel like tears are forming in my eyes. Now I am so used to being here. I am sorry for so many private feelings, but still this is a part of Maniaczka, who I treat like one of my closest friends. It is good to live in peace and friendship with yourself, to live trusting and taking care of your own human-being.

I miss my home and my precious family the most. However, after

having come back to Poland… to this gray reality, I will definitely miss my second home here. I do my best to be strong and look at the world with optimism. There is still so much more waiting for me here in the future. So much love. But now, I just can’t surround myself with misereable feelings for these last few days here in Dallas.

Any time I feel like crying I immidiately rush to the kitchen, grab my beloved cookbooks, I put on my apron and I start baking…<3 In those kinds of days, when we feel gloomy it is always better to take out your anger and sorrow on soft and ripe bananas, and then put your love into a marvellous banana bread.

Chleb bananowo kokosowy/ Banana coconut bread

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Olej	1 szklanka = 225g	1 łyżka = 14g

Składniki:

3 dojrzałe banany
1 i 3/4 szklanki mąki
2 jajka
3/4 szklanki cukru
1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
3/4 szklanki wiórków kokosowych
1/2 szklanki smietany
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
1/3 szklanki oleju

Ingredients:

3 ripe bananas

1 3/4 cups flour
2 eggs
3/4 cup sugar
1 1/2 tsp baking powder
3/4 cup shredded coconut
1/2 cup sour cream
2 tsps vanila extract
1/3 cup sunflower oil

Zaczynamy:

Banany obieramy ze skórki i kroimy na kawałeczki po czym, dusimy dusicielem do ziemniaków na miazgę.

Let’s begin:

Peel the bananas and chop them into slices, then mash them using the potato masher.

Do ugniecionych bananów dodajemy jajka, śmietanę, olej oraz ekstrakt waniliowy
i mieszamy ponownie.

Beat together the eggs, oil, mashed bananas, sour cream, and vanila extract in the same bowl.

W osobnej misce wymieszaj łyżką suche składniki
czyli mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem i kokosem.
Następnie wlej masę zrobioną wcześniej.

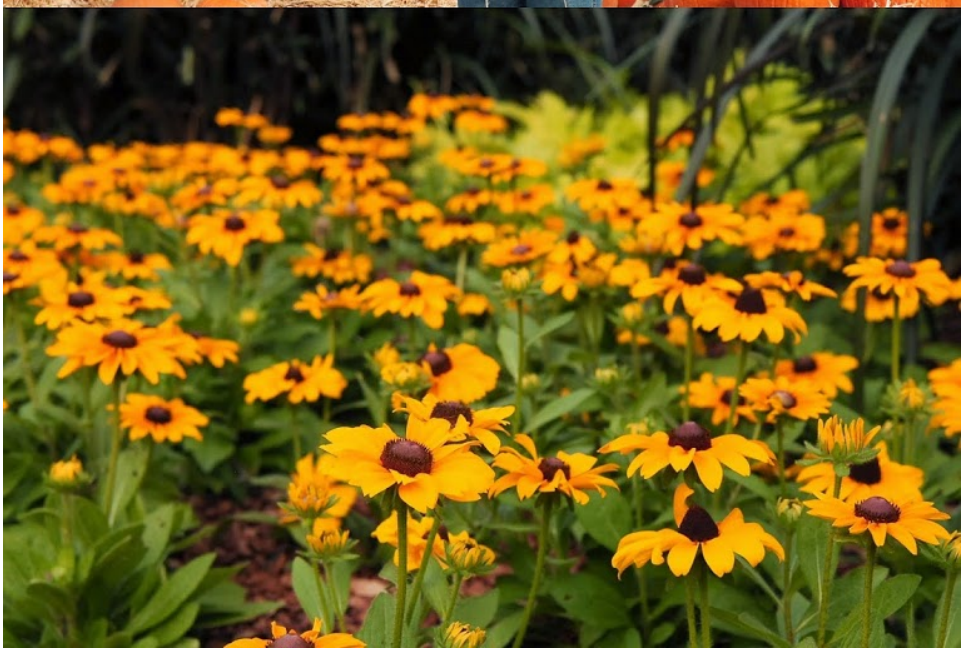
In a seperate bowl mix together all of the dry ingredients,
meaning the flour,
baking powder, sugar and shredded coconut.
Then add the other mixture made earlier and beat togheter.

Taką gotową mieszankę wlej do formy do pieczenia chleba, posmarowanej masłem
i oprószonej bułką tartą lub po prostu wyłóż blachę papierem do pieczenia. Chleb piecz przez godzinę (lub dopóki ciasto wyrośnie i zbrązowiej) w nagrzanym piecu do 180*C.

Spoon the mixture into a prepared pan (spread butter over the inside coating and sprinkle the inside with fine bread crumbs or simply use baking paper to line the inside).
Bake in a preheated oven to 350*F for about an hour or untill risen, firm and golden brown.

SMACZNEGO !!!
ENJOY !!!

Mam dla Was dodatkowo parę zdjęć ze świetnego pikniku !

I have a few more pictures from a wonderful and exciting picnic that we got to attend yesterday!

100% Natural Ingredients
Sparkling
CHEEK