

# Apple Spice oatmeal- owsianka z pieca

Długo nie dodałam tu nic kulinarnego. Ale przyznaję, że trochę odpoczęłam. Na wyjeździe jedliśmy śniadania w hotelu a kolacje w restauracjach ... Nie było nawet cienia szansy, że uda mi się coś zgotować ☐ Ale wróciłam i zabieram się do roboty. W najbliższym czasie postaram się dodać tu przepisy typowo amerykańskie. W związku ze zmianą czasu, bardzo ciężko jest mi się przestawić, więc chodzę spać późno w nocy a wstaje koło godziny 12 ... I wtedy właśnie zabieram się za robienie śniadanka. Dzisiaj daję wam dość ciekawą propozycję na poranne niebo dla podniebienia nazwaną przeze mnie **Oatpizza na słodko.**

## Składniki:

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

1 szklanka startego jabłka

1 jabłko do obrania i pokrojenia w kosteczkę

2 jajka

3/4 szklanki **mleka**

1/4 szklanki **brązowego cukru**

1/2 szklanki **suszonych owoców** (mogą to być rodzynki czy żurawina )

2 szklanki **płatków owsianych**

1 łyżka **proszku do pieczenia**

1 łyżeczka **cynamonu**



### Zaczynamy:

Mleko ubijamy z jajkami, po czym dodajemy cukier oraz starte jabłko.



Dodajemy proszek wraz z cynamonem.  
Wszystko dokładnie mieszamy aby smak cynamonu dokładnie  
zapoznał się ze wszystkimi składnikami.  
Dopiero potem dorzucamy płatki owsiane i suszone owoce.  
Ponownie mieszamy.



Powstałą masę wlewamy do okrągłej formy posmarowanej oliwą z  
oliwek.  
Na wierzchu wysypujemy pokrojone w kosteczkę jabłko i możemy  
dodać troszkę cukru.  
Nastawiamy piekarnik na 190 °C  
I pieczemy przez około 25 minut, żeby stało się brązowe i  
bulgotało.



Jeśli ma nam to służyć za ciepłe śniadanie to nie czekamy kroimy w rożki i zjadamy ze smakiem np. z bitą śmietaną lub jogurtem. Moje służyło raczej przekąsce w trakcie prasowania ciuszków po powrocie.

A uwierzcie mi na zimno smakuje równie dobrze !

**SMACZNEGO !!!**



---

## Tosty francuskie

Nie ma to jak umiłać sobie życie na każdym kroku. Nawet w taki prosty, może wydawać się bezsensowny sposób, ale kto teraz nie wie, że jedzenie poprawia nam humor !? Wiadomo, oczywiście nie chodzi tu o obżeranie się i przesadzanie z cukrami, ale taki pyszny początek dnia może naładować nas cudownymi emocjami. Oryginalny przepis mówi, że powinniśmy użyć chałki, ale w moim domu od zawsze wykorzystuje się już sczerstwiały chleb, który na zwykłe kanapki się już nie udaje. Jak nie ma chleba, a mam ogromną ochotę na słodką przyjemność to wybieram chleb tostowy i tak też jest w przepisie, ale pamiętajcie , że może być to każdy rodzaj chleba! Osłodźcie sobie poranek !

**Tosty Francuskie,**

## Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g

### Składniki:

Suchy chleb ( ja użyłam suchego chleba tostowego )  
2 jaja  
60 g cukru (może być puder )  
Opakowanie cukru wanilinowego  
Masło do smażenia  
400 ml mleka



### Zaczynamy:

Jajko roztrzepujemy, dodajemy cukier i mleko.  
Wszystko dokładnie mieszamy.



Kromki chleba moczymy z obu stron w rzadkiej masie.



Namoczone kromeczki smażymy na masełku.





Odsączamy używając ręcznika papierowego.  
Podajemy z tym na co mamy w danym dniu ochotę.  
Mogą to być owoce, sam cukier puder czy sam miód.

Ja podałam z truskawkami w syropie i posypałam cukrem pudrem.

MNIAM <3

**SMACZNEGO !!!**



Czekam na zdjęcia waszych tościków, ciasteczek czy babeczek !



[martyna.mierzwa95@gmail.com](mailto:martyna.mierzwa95@gmail.com)

---

## Amerykańskie pancake'sy

Miałam okazje być w USA parę razy i bardzo ciężko było mi przyzwyczać się do tych słodkich śniadań.

Mnóstwo bitej śmietany, truskawek, jagód, czekolady, syropu klonowego, gofrów i właśnie pancake'sów.

Chodząc tam do szkoły spotkałam się ze śmiechem znajomych gdy podczas lunchu wyciągnęłam z torby kanapkę z szynka i serem. U nich jeśli nie pizza to bułki z masłem orzechowym i dżemem.

Dzisiaj pozwolimy sobie na coś bardzo amerykańskiego i bardzo słodkiego.

**PANCAKES'Y**  
( przepis prosto z TEXASU )

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

**Składniki :**

szklanka mąki

5/6 szklanki mleka (odrobinę mniej niż maki)

łyżeczka proszku do pieczenia

łyżeczka sody

łyżka (a nawet dwie czy trzy im więcej tym lepiej) cukru

jajko

1/4 kostki roztopionego masła(do masy)

1/4 kostki zimnego masła pokrojonego w kostki do dekoracji

Truskawki

Syrop klonowy

(oczywiście dodatki są całkowicie dowolne może być to cukier puder, dżem czy cudowna nutella)



**Zaczynamy :**  
Wrzucamy wszystko do miski  
jajko osobno roztrzepujemy



Roztrzepane jajko dodajemy do suchej masy i dodajemy mleko .

**Mieszamy mieszamy mieszamy**

Ciasto gotowe !



Patelnię dobrze rozgrzewamy i dodajemy bardzo małą ilość  
tłuszczu .  
Smażymy piękne, okrągłutkie naleśniki .



Układamy zamek z placuszków, dodajemy masełko na szczyt i polewamy syropem<3

Om nom nom nom nom

**SMACZNEGO !**



