

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/typografia/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 łososa 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 zwiększy 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 łososa z marynaty i wkładamy go do blaszki lub naczynia żaroodpornego skórą do dołu. Wygodniej jest go pokroić przed pieczeniem.

Łososa pieczemy przez około 10 do 15 minut w nagrzanym do 190°C piekarniku. Polewając go co jakiś czas resztą marynaty.



TIP:

Pamiętajmy, że łosoś ma ości. Nie ma ich dużo, znajdują się one w górnej skórcie rybki. Bardzo łatwo się je wyciąga bo są duże i odchodzą wraz ze skórką.

SMACZNEGO !!!



Tiramisu w pucharkach

Czy w ogóle wiemy skąd wzięły się Walentynki?

Z tego co dowiedziałam się na rekolekcjach przed-mażeńskich to podobno św. Walenty był patronem ludzi chorych psychicznie... a podobno ludzie zakochani właśnie tak się zachowują...

To była Teoria Ojca Artura.

Co do naszej ukochanej cioci Wikipedii, święto to narodziło się już w średniowieczu, początkowo tylko w południowo-zachodniej Europie, reszta świata doszła do walentynkowego grona później.

W Polsce zaczęto obchodzić to święto w latach 90 XX wieku. W naszym kraju jest wyjątkowo dużo ludzi, którzy są bardzo przeciwni kultowi Walentynek, jedni (najczęściej starsze pokolenie) narzeka, że jest to komercyjne święto, które jak zwykle wyciąga z ludzi ostatnie pieniądze, z kolei tzw. single krytykują Walentynki mówiąc, że bycie w związku to wcale nic dobrego i coś czego im właściwie nie brakuje. Różne są poglądy, każde powinniśmy szanować, ale mam nadzieję, że moje walentynkowe posty jeszcze Was nie zniechęciły.

W tym roku na Walentynki już nie będzie tylko ciasteczek... ☐

Myślę, że taki kremowy deser z nutką rumu i kawy będzie idealnym pomysłem dla dwojga, nie tylko w Walentynki, ale każdego dnia w roku.

Przepis jest jak zwykle prosty, nie wymaga od nas nakładu energii, a rozpływa się w ustach.

Ps. Proszę Was bardzo, nie martwcie się surowymi żółtkami! Naprawdę bardzo dużo się odczytałam na temat surowych jaj. Prawdopodobieństwo zarażenia się salmonellą jest możliwe gdy kupujemy jajka od pań z rynku, te tzw. wiejskie, zdrowe prosto z kurnika... Jajka które kupujemy w marketach są hurtowo naświetlane promieniami, które zabijają salmonellę. Dużo większe prawdopodobieństwo choroby jest gdy kroimy np. surowy drób, a szczególnie kaczkę. Gdybyście jednak bardzo się bali. Sparzcie jajka dokładnie.

Tiramisu w pucharkach

Przepis na dwa pucharki

Przelicznik kulinarny

Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

Kakao (prawdziwe)	1 szklanka = 130g	1 łyżka = 8g
-------------------	-------------------	--------------

Składniki:

około 15 okrągłych biszkopczików
1 mocne espresso
3 łyżki cukru pudru
2 żółtka
1/2 kieliszka rumu białego
1 serek mascarpone (200-250g)
+ prawdziwe kakao do oprószenia



Wykonanie:

Zacznijmy o zaparzenia espresso. Ostawmy je na bok do wystygnięcia.
Dwa żółtka ubijamy z cukrem pudrem przez dość długi czas, chodzi nam o uzyskanie gładkiej masy.
Powinniśmy miksować około 6 minut.



Gdy żółtka są już ubite zaczynamy dodawać mascarpone.
Staramy się zmniejszyć obroty miksera. Miksujemy do czasu gdy
masa jest już jednolita.



Odstawiamy masę na bok i zabieramy się za namoczenie
biskopczików.

Do miski wlewamy espresso oraz rum i mieszamy. Postarajcie się
zamoczyć biskopcziki na
dosłownie 2 sekundy z obu stron. Dobrym udogodnieniem jest
pokrojenie połowy okrągłych biskoptów
na pół zanim zaczniecie je namaczać. Nie zawsze zmieszczą się
całe kółka w pucharkach.



Nadszedł czas na układanie naszego deseru w pucharkach.

Ja użyłam pucharków, w których wyszły mi dwie warstwy.
Zaczynamy od biszkopcików, następnie przysypujemy je kakao i
wykładamy część masy.

Ten proces powtarzamy w zależności od średnicy naczynia.

Na wierzchu ma być masa przyprószone kakao.



**Tak przygotowany deser wkładamy do lodówki na minimum 2
godziny ☐
I GOTOWE <3**

SMACZNEGO !!!



Jagodowe pancakes'y

Tak jak obiecałam na facebook'u chce w tym roku obdarować Was dużo ilością przepisów na pyszne śniadania, kolacje i desery dla dwojga

A tak właściwie to muszę Wam powiedzieć, że kiedyś przejadły mi się te HAMERYKAŃSKIE naleśniki. W Ameryce śniadanie wygląda całkowicie inaczej. Może dlatego też prognozy mówią, że już niedługo na otyłość będzie cierpiało aż 2/3 społeczeństwa w tym kraju.

Ale co mam na myśli mówiąc, że śniadania wyglądają inaczej..



Na śniadaniach w hotelu nie znajdziemy świeżego chleba, szynki czy pomidorów...

Zazwyczaj serwowane są gofry, obok stoi oczywiście bita śmietana, pancakes'y z toną syropu klonowego, bekon, czasem też znajdziemy jajecznice, ale głównie królują tam "świeże" muffinki i słodkie bułeczki. Oczywiście gdy to widziałam każdego ranka miałam ochotę na gofra posmarowanego masłem orzechowym i dżemem, ale na dłuższą metę... chyba widzicie moje "efekty" na zdjęciach.

Jednak od czasu do czasu np. w Walentynki nie zaszkodzi nam zjeść kilka słodkich pancakes'ów!

Także nie załamujcie się !

Nie ma to jak ponarzekać trochę na danie, które chce Wam przedstawić...

Tak jakoś sobie pomyślałam, że opowiem Wam troszkę o tych Amerykańskich zwyczajach...

Ale wróćmy do przepisu!

Jagodowe Pancakes'y

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

3/4 szklanki mleka

1 szklanka maki

3/4 szklanki, może być nawet 1/2 szklanki mrożonych lub
świeżych jagód

2 małe łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki roztopionego masła

1 jajko

3 łyżki cukru



Wykonanie:

Zaczynamy od lekkiego ubicia jajek najlepiej zrobić to ręczną ubijaczką.

Następnie dodajemy resztę składników OPRÓCZ jagód, które dodajemy

gdy masa jest gotowa.

Mieszamy delikatnie, nawet widelcem. Nie przejmujcie się grudkami!



Pancakes'y możemy smażyć bez tłuszczu, ale nie każda patelnia do tego się nadaje, dlatego polecam zwilżenie ręcznika papierowego i posmarowanie delikatnie patelni olejem. Smazymy z obu stron. Dobrą pomocą w smażeniu jest obserwowanie naszych naleśników jeśli pojawiają się tzw. bąbelki na górnej stronie wtedy obracamy je na drugą stronę.



Podawać je możecie wedle upodobań... z miodem i orzechami tak jak ja, z cukrem pudrem, z masełkiem czy z syropem klonowym.

TIP:

Jeśli szykujecie wcześniej pancakes'y i nie chcecie by były zimne przy podawaniu... Nastawcie piekarnik do 100°C i wkładajcie tam usmażone naleśniki.

SMACZNEGO !!!



Jajko w toście – pomysł na śniadanie

Czas goni... Już mamy luty, a mi ten miesiąc kojarzy się z dwiema sprawami. Po pierwsze w lutym są moje urodziny, a po drugie to dla mnie miesiąc dla zakochanych. Oczywiście nie tylko 14 lutego powinniśmy starać się aby zadziwić naszych ukochanych i ukochane. Ale o tym możecie poczytać w świetnym poście u Panny Joanny. Bardzo zapraszam ☐

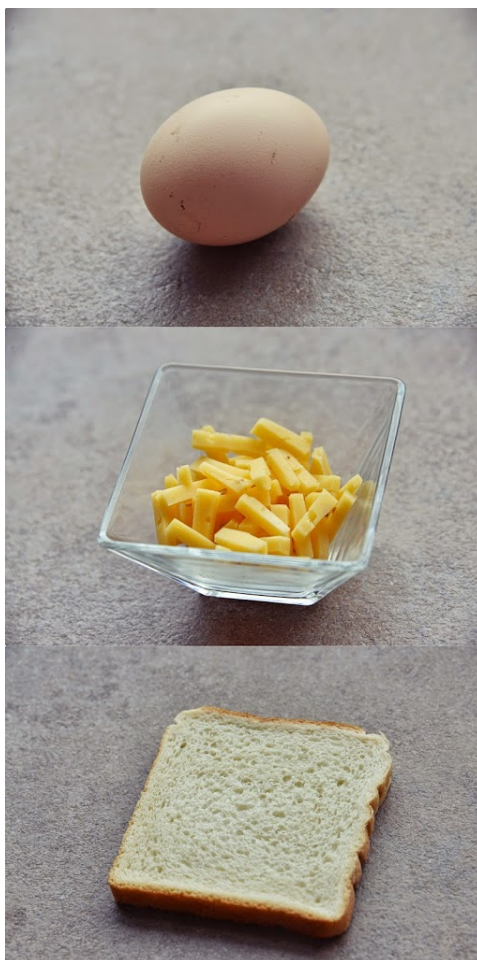
<http://podroz-wedwoje.pl/index.php/2012-11-21-14-08-39/2012-11-23-11-02-40/79-myslisz-o-byciu-seksbomba-zaczynj-juz-dzis>
Ale wracając do tematu gotowania:)

Tak jak ja lubię czyli nie nudno !
Musimy kombinować w kuchni, tworzyć, wkładać w dania nasze serca, nawet jeśli wydaje nam się, że się do tego nie nadajemy. Nie ważne, czy wasze dania będą wyglądały pięknie, ważne żeby było w nich Wasze serce i uczucia. Bo nawet zwykły tost może stać się wykwintnym daniem, który sprawi, że na osobie jedzącej pojawi się uśmiech ☐ A tego właśnie chcemy !
Dlatego dzisiaj chce Wam pokazać jak prosto i ładnie zrobić śniadanie dla ukochanej nam osoby.

Jajko w toście

Składniki na jednego tosta:

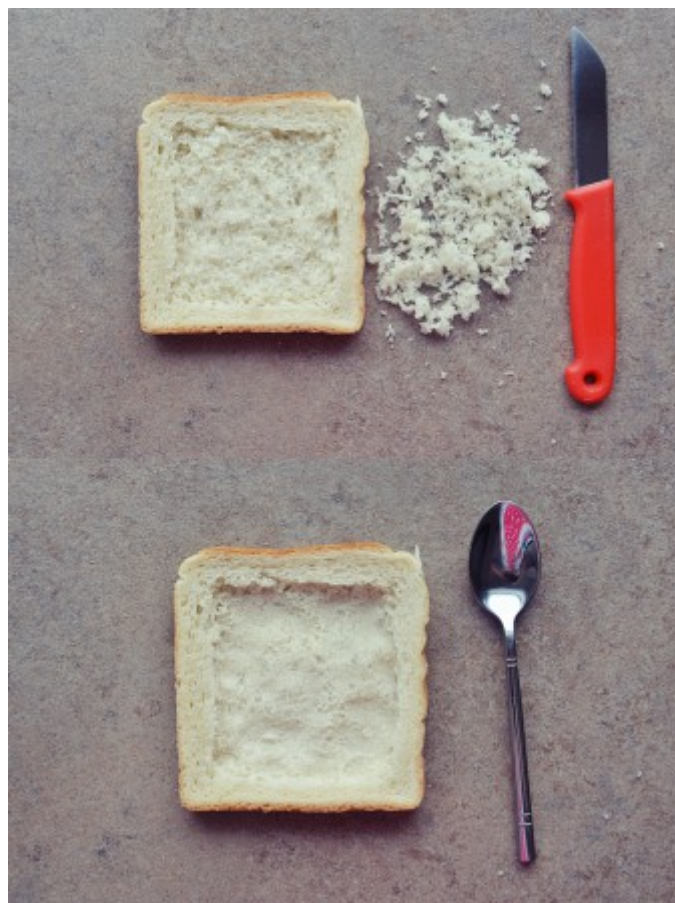
1 jajko
1 kromka chleba tostowego
mała garstka tartego sera żółtego
(lub nawet plasterków pokrojonych w małe prostokąci)



Wykonanie:

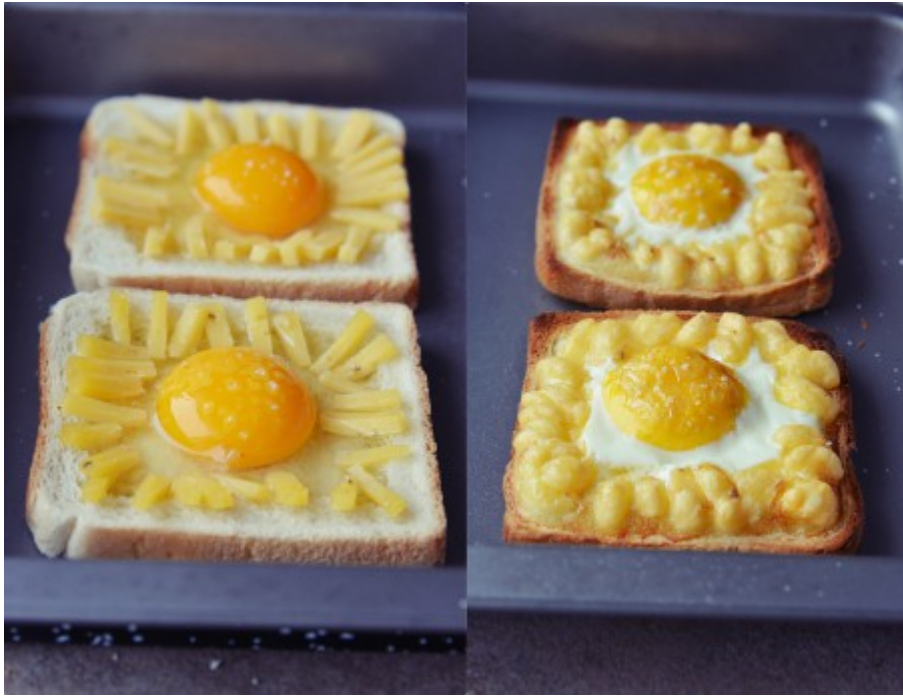
Zaczynamy od wycięcia płytkiego kwadratu w kromce. Najlepiej robić to nożykiem, chcemy po prostu zdrapać lekko górną warstwę.

Następnie ugniatamy pozostałość łyżką lub zwyczajnie palcami. Pamiętajcie, żeby nie zdrapać wszystkiego, nie chcemy żeby jajko przelało się przez dno tosta.



Następnie wlewamy jajko do tosta i obkładamy serem na krawędziach. Możecie też posmarować dno tosta masełkiem jeśli lubicie.

Przed włożeniem do pieca solimy naszego tosta. Pieczemy w zależności od upodobań od 8 do 14 minut w temperaturze 200°C lub w opcji GRILL przez około 10 minut. Uważajcie tylko, aby nie spiec chleba.



Smacznego !!!



Walentynkowe ciasteczka

14 luty już niedługo, a więc czas dać Wam coś, co będziecie mogli/li przygotować dla swoich miłości.

A nie inaczej jak przez żołądek do serducha.

Przepis, który dodaje pochodzi z jednej z moich ukochanych książek...

Połączenie pysznych maślanych ciastek z pysznymi czekoladowymi ciastkami....

CZEGO CHCIEĆ WIĘCEJ ?

Mmmmm na samą myśl o tym zapachu ślinka cieknie...

Nie ukrywam, że przygotowania troszkę trwają, musimy chłodzić ciasto w lodówce przez co najmniej godzinę, ale gdy się śpieszymy, wrzucamy je po prostu do

zamrażalnika na te 20 minut i proces trwa o wiele krócej.

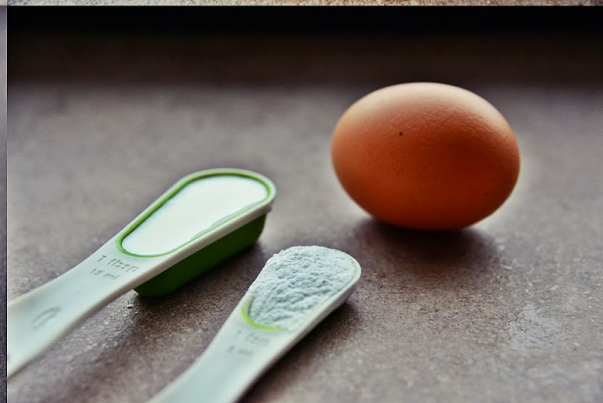
WALENTYNKOWE CIASTECZKA

Przelicznik kulinarny

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

Składniki:

- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- 3/4 kostki masła
- 2 szklanki mąki
- 2/4 szklanki cukru
- 1 łyżka mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko



Zaczynamy:

Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewamy przez sitko.
Dodajemy mleko, jajko oraz miękkie masło i oczywiście cukier.
(Masełko może być nawet rozpuszczone.)



Wszystko łączymy mikserem.
Jeśli ciasto jest za kruche wykładamy je na blat
i zagniatamy rączkami.

Ciasto dzielimy na dwie porcje, jedną owijamy folią i schładzamy przez około godzinę w lodówce. Druga porcja czeka na dalsze procesy. :)



Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej.
(Jak zwykle można zrobić to w mikrofali, ale pamiętamy o bardzo częstym mieszaniu. Czekolada lubi się szybko skruszyć i jest nie do użytku.)
Schłodzoną czekoladę dodajemy do drugiej połowy ciasta i miksujemy.



Gdy ciasto jest już schłodzone zaczynamy zabawę z wykrawaniem serduszek.

Przy użyciu jednej wielkości foremki, wykrawamy serduszka z obu rodzajów ciast.

Układamy na talerzu i ponownie schładzamy (duże serducha), ale tym razem krócej.

Po kilkunastu minutach w lodówce gdy serduszka stwardniały, wycinamy z naszych serduszek mniejszą foremką serducha i odkładamy na bok. Następnie wycinamy również duże serducha czekoladowe. Do dziurek w ciasteczkach wkładamy inny rodzaj

ciasta. Możemy delikatnie połączyć je palcami. Nie martwcie się tym, że serduszka pękają. Gdy wsadzimy je do ciepłego piekarnika zmiękną i połączą się.



Takie ciasteczka pieczemy przez około 20 minut w temp. 180°C na delikatny złoty kolor.



Pozwaliśmy odpocząć im na blaszce, a później to już wszystko zależy od Waszej silnej woli.
Bo ciężko jest się im oprzeć, a przecież mają służyć jako prezent od serca.

SMACZNEGO

I DUŻO MIŁOŚCI KOCHANI !!!

