



Smaker

# ŚWIĘTUJEMY 10 URODZINY!

PRZEPISY NA WYTRAWNE I SŁODKIE PRZEKĄSKI

# Smaker

...dla ludzi ze smakiem

Smaker to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 70 tysięcy przepisów, a także filmy, pokazujące krok po kroku, jak przygotować zaskakujące i smaczne potrawy.

Ponadto, w serwisie możesz także przeczytać artykuły pełne ciekawostek, porad oraz interesujących faktów na temat kulinariów i żywienia.

Już dzisiaj dołącz do społeczności pasjonatów gotowania, którzy odkrywają nowe smaki. Dziel swoją pasję i zarabiaj dzięki przepisom!

**Redakcja serwisu:** Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

**Teksty:** Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

**Projekt okładki:** Sylwia Cisowska

**Skład i łamanie:** Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

**Nadzór nad całością:** Andrzej Potocki

**Fotografie:** 123RF/ Picxel

# Spis treści

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. ROLADKI Z SZYNKI .....           | 7  |
| 2. KORECZKI .....                   | 9  |
| 3. KRAKERSY Z PASTĄ Z BURAKÓW ..... | 11 |
| 4. KULECZKI SEROWE .....            | 13 |
| 5. ROLADKI SZPINAKOWE .....         | 15 |
| 6. PRZEKĄSKA Z ŁOSOSIA .....        | 18 |
| 7. QUICHE Z BROKUŁAMI .....         | 20 |
| 8. HUMMUS .....                     | 22 |
| 9. TACOS Z KREWETKAMI .....         | 24 |
| 10. MINI SPANAKOPITY .....          | 26 |
| 11. BRUSCHETTA Z FIGAMI .....       | 28 |
| 12. TIRAMISU .....                  | 30 |
| 13. CAKE POPS .....                 | 32 |
| 14. TORT URODZINOWY .....           | 34 |

# MAMY JUŻ 10 LAT!

Dokładnie tyle czasu upłynęło od dnia, kiedy w naszym serwisie pojawił się pierwszy przepis. Od tamtej pory nieustannie zaskakujecie nas swoją pasją kulinarną, zaangażowaniem oraz wyjątkowymi pomysłami.

Smaker nie byłby taki sam, gdyby nie Wy - osoby, które codziennie go współtworzą. To właśnie dzięki Wam udało nam się zebrać ogromną kolekcję przepisów i filmów kulinarnych, które co miesiąc przeglądają miliony internautów. Wspólnie sięgnęliśmy po pierwsze miejsce wśród polskich serwisów kulinarnych i mamy nadzieję, że na tym nasze sukcesy się nie skończą.

Mamy mnóstwo powodów do radości, dlatego chcielibyśmy zaprosić Was do wspólnego świętowania. Oddajemy w Wasze ręce e-book, dzięki któremu przygotujecie wiele (nie tylko urodzinowych) imprez.

Zapraszamy Was także do wzięcia udziału w naszym konkursie urodzinowym, w którym co miesiąc macie nową szansę na wygranie 1000 zł lub jednego z dziewięciu zestawów nagród od marki Ambition. Szczegóły tutaj.



# WIELKI KONKURS URODZINOWY

CO MIESIĄC DO WYGRANIA 1000 ZŁ I NAGRODY RZECZOWE

WEŹ UDZIAŁ >>







# ROLADKI Z SZYNKI

## składniki

- **20 plastrów dojrzewającej szynki prosciutto**
- **Pół ogórka szklarniowego**
- **5 suszonych pomidorów**
- **100 g twardego koziego sera**
- **Świeże zioła i czerwony pieprz do dekoracji**

## wykonanie

Ogórka obierz i pokrój w słupki o wysokości do trzech centymetrów. Pomidory przekrój na połówki. Kozie ser pokrój w słupki o podobnej wielkości, co ogórki.

Na rozłożony plaster szynki (w 1/3 jego długości) połóż ogórka lub pomidora i ser. Zaczynij zwiijać roladkę od brzegu, na którym jest nadzienie.

Gotowe roladki wyłóż na paterę, przyozdób świeżymi ziołami (np. koperkiem) i czerwonym pieprzem



15 min.



20 porcji





# KORECZKI

## składniki

- **Pumpernikiel**
- **3 jajka**
- **100 g sera żółtego**
- **2 łyżki majonezu lub jogurtu**
- **15 plastrów salami**
- **4 korniszony**
- **Kilka pomidorków koktajlowych**
- **Półówka czerwonej papryki**
- **Pół słoiczka czarnych oliwek**

## wykonanie

Jajka ugotuj na twardo, a następnie zblenduj je na gładką masę wraz drobno startym żółtym serem i jogurtem.

Korniszony pokrój na mniejsze części, pomidorki koktajlowe na połówki, a paprykę w grubą kostkę.

Każdą z kromek chleba przekrój na 6 kwadratów i każdy z nich posmaruj pastą jajeczną.

Na wykałaczki nabijaj kolejno: oliwkę, paprykę lub pomidora, korniszona, plasterkę salami złożony na 2 części, na koniec pumpernikiel z pastą.

Koreczki wykładaj na drewnianą deskę lub talarze, całość możesz ozdobić listkami oregano.



20 min.



15 porcji





# KRAKERSY Z PASTĄ Z BURAKÓW

## składniki

- **Paczka okrągłych lub kwadratowych krakersów**
- **2 średniej wielkości buraki**
- **1/2 szklanki orzechów pinii lub włoskich**
- **3 łyżki soku z cytryny**
- **2 ząbki czosnku**
- **1 łyżeczka kuminu**
- **Wiórki parmezanu**
- **Kiełki słonecznika do dekoracji**

## wykonanie

Piekarnik nagrzej do 180 stopni Celsjusza. Buraki umyj, dokładnie osusz, zawiń w folię aluminiową i włóż do piekarnika.

Piecz do momentu aż buraki będą miękkie (około 80 minut), następnie ostudź je i obierz ze skórki.

Na suchej patelni podpraż orzechy. Czosnek posiekaj. W blenderze umieść pokrojone w kostkę buraki, czosnek, orzechy, kumin oraz sok z cytryny.

Pastą smaruj krakersy. Każdy z nich udekoruj parmezanem, orzeszkami oraz kiełkami słonecznika.



20 min.



20 porcji





# KULECZKI SEROWE

## składniki

- **200 g fety**
- **100 g chudego twarogu**
- **100 g kremowego serka koziego**
- **Mały pęczek pietruszki**
- **70 g żurawiny**
- **100 g orzechów laskowych**

## wykonanie

Orzechy upraż na suchej patelni. Posiekaj je dokładnie razem z żurawiną i natką pietruszki. Wymieszaj razem.

Połącz ze sobą trzy rodzaje serów. Rozgnieć je do momentu uzyskania jednolitej masy. Możesz pomóc sobie blenderem lub malakserem.

Z masy serowej formuj kulki, które następnie obtoczysz w mieszance z orzechów, pietruszki i żurawiny.

Ułóż kulki serowe na dużej paterze i przed podaniem schładzaj około godziny.



15 min.



20 porcji





# ROLADKI SZPINAKOWE

## składniki

- **300 g mrożonego szpinaku**
- **3 jajka**
- **3 ząbki czosnku**
- **Opakowanie śmietankowego serka**
- **250 g wędzonego łososa**
- **Pół słoiczka kaparów**
- **Pęczek koperku**
- **Łyżka oliwy do smażenia**
- **Sól i pieprz**

## wykonanie

Rozgrzej piekarnik do 180 stopni Celsjusza. Żółtka oddziel od białek.

Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj szpinak i dwa posiekane ząbki czosnku. Smaż go do momentu aż cała woda wyparuje. Odstaw na bok do wystygnięcia. Następnie zmieszaj z żółtkami

Białka ze szczyptą soli ubij na sztywną pianę.

Do serka dodaj szczyptę pieprzu, przeciśnięty przez praskę czosnek i posiekany koperek

Szpinak wymieszaj delikatnie z białkami.

Na blaszkę do pieczenia wyłożoną papierem wylej masę.

Rozprowadzać równomiernie za pomocą silikonowej szpatułki. Piecz przez 15 minut.

Wyciągnij z piekarnika, zostaw na kilka minut do przestudzenia. Letnie ciasto zawij w roladę i poczekaj aż całkowicie ostygnie.

Zimną roladę rozwiń. Na całej powierzchni rozsmaruj ser, na środku poukładaj plastry łososa, całość posyp kaparami.

Zroluj ciasto, zawij w folię aluminiową i włóż do lodówki, najlepiej na całą noc.

Gdy rolada będzie mocno schłodzona pokrój na plasterki.



40 min.



12 porcji

# WIELKI KONKURS URODZINOWY

CO MIESIĄC DO WYGRANIA 1000 ZŁ I NAGRODY RZECZOWE

WEŹ UDZIAŁ >>







# PRZEKAŚKA Z ŁOSOSIA

## składniki

- **Pumpernikiel**
- **Opakowanie serka śmietankowego**
- **Opakowanie wędzonego łososa**
- **2 łyżki ostrego chrzanu**
- **Otarta skórka z jednej cytryny**
- **Pół pęczka tymianku**
- **Kilka gałązek kopru**
- **Sól i pieprz**

## wykonanie

Do serka dodaj posiekany tymianek, otartą skórkę z cytryny i chrzan. Wszystko dopraw do smaku za pomocą soli i pieprzu.

Z kawałków pumpernika, za pomocą okrągłej foremki, wykrawaj kółka.

Chlebki smaruj serkiem, na wierz układaj plasterki łososa, przyozdabiają koperkiem



15 min.



15 porcji





# QUICHE Z BROKUŁAMI

## składniki

- **Opakowanie ciasta francuskiego**
- **200 g brokułów**
- **150 g sera rokopol**
- **1 czerwona papryka**
- **3 jajka**
- **120 ml śmietany 30%**
- **Szczypta gałki muskatołowej**
- **Sól, pieprz**

## wykonanie

Okrągłe foremki do mini tart wyłóż ciastem francuskim. Nadmiar ciasta odetnij z brzegów przy pomocy noża.

Brokuła podziel na niewielkie różyczki, a następnie je zblanszuj przez ok. 3 minuty.

Na cieście ułóż różyczki brokułów, pokrojoną w kostkę paprykę oraz pokruszony ser pleśniowy.

Dokładnie wymieszaj jajka ze śmietanką, solą, pieprzem i gałką muskatołową.

Masę jajeczną nalej do każdej z foremek, tak aby zostawić wolny brzeg.

Piecz przez 20 minut w temperaturze 180 stopni, tak aby masa całkowicie się ścięła.



40 min.



6 porcji





# HUMMUS

## składniki

- **250 g ciecierzycy**
- **1 łyżka soku z cytryny**
- **4 łyżki tahini**
- **$\frac{3}{4}$  łyżeczki mielonego kuminu**
- **Sól, pieprz**
- **1 łyżka oliwy**
- **1 ząbek czosnku**
- **$\frac{1}{4}$  łyżeczki chilli**

## wykonanie

Wszystkie składniki umieść w malakserze lub misie blendera.

Zmiksuj wszystko na gładką masę, a w razie potrzeby dodaj niedużą ilość zimnej wody. Hummus powinien być gładki i delikatny.

Przełóż hummus do miseczki. Skrop oliwą z oliwy oraz oprósz chilli i hummusem. Podawaj z chlebkami pita lub jako dodatek do świeżych warzyw pokrojonych w słupki.



10 min.



10 porcji





# TACOS Z KREWETKAMI

## składniki

- **300 g surowych krewetek**
- **2 łyżki oliwy z oliwek**
- **1 łyżka soku z limonki**
- **¼ łyżeczki chilli**
- **Ząbek czosnku**
- **½ łyżeczki mielonej kolendry**
- **Sól, pieprz**
- **6 małych tortilli kukurydzianych**
- **2 duże awokado**
- **1 mała czerwona cebula**
- **100 g fety**
- **Świeża kolendra**

## wykonanie

Z oliwy, soku z limonki, chilli, mielonej kolendry, soli, pieprzu oraz posiekanego czosnku przygotuj marynatę.

Dokładnie obtocz w niej krewetki. Odstaw w chłodne miejsce na godzinę.

Obierz awokado, a następnie pokrój je w niedużą kostkę. Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę, łyżkę soku z limonki oraz świeże listki kolendry. Dokładnie wymieszaj.

Rozgrzej oliwę na patelni. Podsmażaj krewetki przez ok. 2-3 minuty z obu stron.

Na suchej patelni podgrzej tortille. Na każdą z nich wyłóż porcję salsy z awokado oraz kilka krewetek. Na koniec posyp każdą z nich pokruszoną fetą.



25 min.



6 porcji





# MINI SPANAKOPITY

## składniki

- **8 arkuszy ciasta filo**
- **250 g mrożonego szpinaku**
- **1 niewielka cebula**
- **120 g fety**
- **Sól, pieprz**
- **Szczypta gałki muskatołowej**
- **Oliwa do smarowania ciasta**

## wykonanie

Posiekaj drobno czosnek i cebulę, a następnie podsmaż je krótko na patelni.

Dodaj szpinak i podsmażaj do momentu aż całkowicie się rozmrozi. W razie konieczności odlej nadmiar płynu. Dopraw solą, pieprzem i gałką muskatołową.

Każdy z płatów ciasta posmaruj oliwą, a następnie ułóż na sobie po cztery płaty, tak aby utworzyć dwa arkusze. Podziel je na długie prostokąty o krótszym boku długości 10 cm.

Wylóż niedużą porcję farszu przy krótszym boku prostokąta, a następnie zacznij formować trójkąty, zaginając ciasto kilkukrotnie pod kątem 45 stopni.

Piecz 25 minut w temperaturze 180 stopni.



40 min.



10 porcji





# BRUSCHETTA Z FIGAMI

## składniki

- **2 kromki ulubionego chleba lub bagietki**
- **Ser ricotta do posmarowania kromek**
- **2 figi**
- **Garść orzechów włoskich**
- **2 łyżki miodu**

## wykonanie

Rozgrzej piekarnik do 180 st. C. Na wyłożoną papierem do pieczenia blachę połóż kromki. Zapiekać je przez sześć minut.

W międzyczasie na suchej patelni podpraż orzechy, a figi pokrój w grube plastry.

Ser ricotta wymieszaj z miodem i posmaruj grubą warstwą każdą z kromek. Na wierzchu ułóż plasterki fig, udekoruj przestudzonymi orzechami włoskimi, skrop delikatnie miodem i natychmiast podawaj.



10 min.



2 porcje





# TIRAMISU

## składniki

- **150 g podłużnych biszkoptów**
- **40 ml likieru amaretto**
- **2 łyżki kakao**
- **$\frac{3}{4}$  szklanki espresso**
- **500 g mascarpone**
- **70 g cukru**
- **4 żółtka**
- **2 białka**

## wykonanie

Białka ubij na sztywno. W dużej misce utrzyj żółtka z cukrem do momentu uzyskania jasnej, puszystej masy. Stopniowo dodawaj mascarpone, a następnie ubite białka.

Wymieszaj kawę z amaretto. W tak powstałej mieszance zanurzaj biszkopty, aby nią nasiąkły.

Układaj w pucharkach warstwami: biszkopty, mascarpone i kakao. Ułóż trzy warstwy w każdym naczyniu. Schładzaj 6 godzin.

Przed podaniem udekoruj deser malinami oraz listkami mięty.



35 min.



8 porcji





# CAKE POPS

## składniki

- **300 g ciasta –  
biszkopt, babka lub  
inne dowolne, które  
masz pod ręką**
- **60 g serka  
mascarpone lub  
gęstego jogurtu**
- **25 g masła  
orzechowego**
- **200 g białej czekolady**
- **Czerwony barwnik  
spożywczy lub sok z  
buraka**
- **Łyżka oleju  
kokosowego**
- **Kolorowe posypki do  
dekoracji**
- **Długie patyczki do  
lizaków**

## wykonanie

Ser mascarpone połącz z masłem orzechowym. Do masy dodaj pokruszone ciasto, wszystko razem dokładnie wymieszaj. Z powstałej masy, odrywając kawałki, utwórz kulki wielkości orzecha włoskiego. Tak przygotowane schładzaj w lodówce przez 30 minut.

W międzyczasie zajmij się polewą. Do połamanej na kawałki czekolady dodaj łyżkę oleju kokosowego, wszystko rozpuść w kąpieli wodnej lub mikrofalówce. Jeśli chcesz, aby cake pops miały kolor różowy, do roztopionej masy dodaj kilka kropel barwnika spożywczego lub soku z buraka – dokładnie wymieszaj.

Po 30 minutach wyciągnij kulki z lodówki i rozłóż je na blasze, tak żeby się ze sobą nie stykały. Przygotuj patyczki. Końcówki patyczków zanurz w roztopionej czekoladzie, następnie wbij je w środek kulek. Ponownie włóż do lodówki, tym razem na 15 minut.

Kulki po wyjęciu z lodówki zanurzaj w roztopionej czekoladzie, poczekaj aż spłynie jej nadmiar. Cake pops udekoruj kolorowymi posypkami.



50 min.



12 porcji





# TORT URODZINOWY

## składniki

**5 jajek**  
 **$\frac{3}{4}$  szklanki cukru**  
 **$\frac{3}{4}$  szklanki mąki pszennej**  
 **$\frac{1}{4}$  szklanki mąki ziemniaczanej**  
**2 łyżki kakao**  
**150 ml śmietanki 30%**  
 **$\frac{1}{3}$  szklanki mleka w proszku**  
**200 g białej czekolady**  
**60 g serka mascarpone**  
**60 g orzeszków ziemnych**  
**Wafelki w czekoladzie**  
**Maliny, jeżyny i borówki**

## wykonanie

Oddziel białka od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę, dodaj cukier, a następnie po jednym żółtku. Wymieszaj ze sobą mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz kakao. Po przesianiu przez sitko dodaj je do masy jajecznej i wymieszaj dokładnie łyżką.

Wylóż papierem do pieczenia dno tortownicy o średnicy 22 cm. Wylej do niej ciasto. Piecz 40 minut w temperaturze 180 stopni. Wystudzony biszkopt pokrój na trzy blaty.

Przygotuj krem. Do rondelka wlej śmietankę oraz połamaną na kawałki czekoladę. Podgrzewaj do momentu, aż utworzy się jednolita masa. Dodaj mleko w proszku i dokładnie wymieszaj. Odstaw do schłodzenia na kilka godzin.

Zimny krem ubij mikserem, dodaj mascarpone oraz zmiksowane orzeszki. Ubijaj do momentu połączenia wszystkich składników.

Przełóż blaty biszkoptowe kremem. Resztą posmaruj wierzch tortu. Udekoruj ciasto świeżymi owocami oraz posiekanymi wafelkami. Odstaw do schłodzenia na 2 godziny.



120 min.



12 porcji

# WIELKI KONKURS URODZINOWY

CO MIESIĄC DO WYGRANIA 1000 ZŁ I NAGRODY RZECZOWE

WEŹ UDZIAŁ >>

