

GOTUJEMY Z AMBITION

NA CO DZIEŃ I OD ŚWIĘTA



Smaker



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 pasją i zarabiaj dzięki przepisom!

Redakcja serwisu: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Teksty: Ambition

Korekta: Sylwia Cisowska

Projekt okładki: Sylwia Cisowska

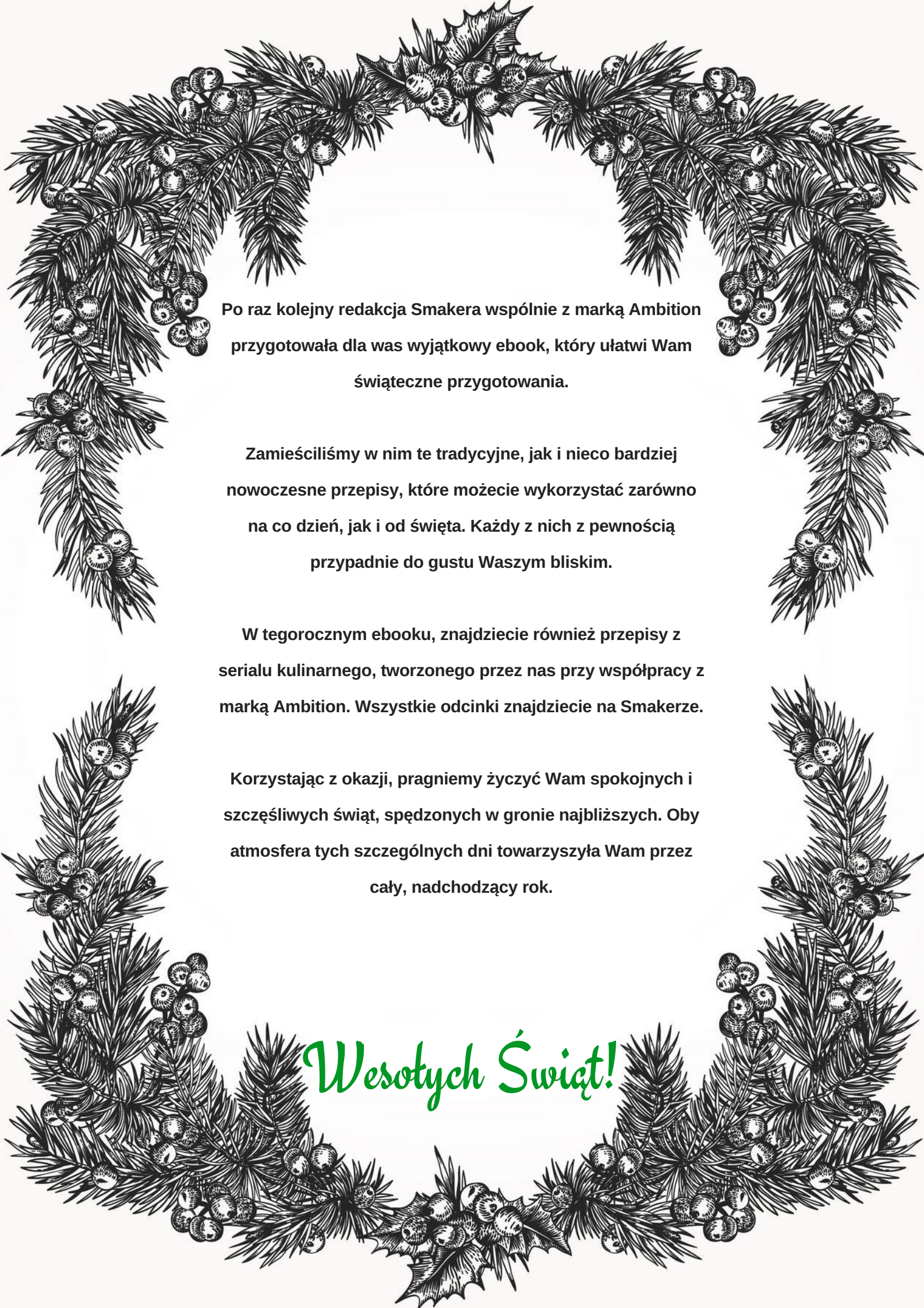
Skład i łamanie: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Nadzór nad całością: Andrzej Potocki

Fotografie: Ambition / 123RF

Spis treści

1. ZUPA GRZYBOWA	6
2. BARSZCZ CZERWONY	8
3. IDEALNE USZKA	10
4. PASZTECIKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	12
5. ŚLEDZIE Z PRZYPRAWAMI KORZENNYMI	14
6. SAŁATKA ŚLEDZIOWA	16
7. SAŁATKA JARZYNOWA	18
8. ZAPIEKANKA GYROS	20
9. KARKÓWKA PIECZONA	22
10. PIERŚ Z KACZKI Z POMARAŃCZAMI	24
11. KARP W MIGDAŁACH	26
12. KOTLETY MIELONE Z MAJONEZEM	28
13. WYTRAWNA TARTA ORZECHOWA	30
14. BIGOS	32
15. PIEROGI Z SOCZEWICĄ	34
16. KULEBIAK	36
17. NALEŚNIKI Z PIECZARKAMI	38
18. SCHAB ZE ŚLIWKĄ	40
19. KEKS	42
20. PIERNICZKI	44
21. MAKOWIEC DOSKONAŁY	46
22. MAKARON Z MAKIEM	48
23. STEFANKA	50
24. CIASTECZKA Z CZEKOLADĄ	52



Po raz kolejny redakcja Smakera wspólnie z marką Ambition przygotowała dla was wyjątkowy ebook, który ułatwi Wam świąteczne przygotowania.

Zamieściliśmy w nim te tradycyjne, jak i nieco bardziej nowoczesne przepisy, które możecie wykorzystać zarówno na co dzień, jak i od święta. Każdy z nich z pewnością przypadnie do gustu Waszym bliskim.

W tegorocznym ebooku, znajdziecie również przepisy z serialu kulinarnego, tworzonego przez nas przy współpracy z marką Ambition. Wszystkie odcinki znajdziecie na Smakerze.

Korzystając z okazji, pragniemy życzyć Wam spokojnych i szczęśliwych świąt, spędzonych w gronie najbliższych. Oby atmosfera tych szczególnych dni towarzyszyła Wam przez cały, nadchodzący rok.

Wesołych Świąt!



KOMPLET OBIADOWY FALA, SZTUĆCE NAPOLI

ZUPA GRZYBOWA



ŁATWE



40 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI

- 500 g mrożonych prawdziwków
- 100 g suszonych grzybów
- 1 szalotka
- sól, pieprz
- 1 litr bulionu warzywnego
- 3 łyżki masła
- 1 łyżka śmietany
- 1/2 opakowania makaronu
- natka pietruszki

WYKONANIE

Na maśle przesmażamy mrożone prawdziwki i szalotkę. (Odkładamy kilka do dekoracji).

W młynku mielimy na proszek suszone grzyby.

W garnku gotujemy przez 20 minut bulion wraz z przesmażonymi grzybami, dodajemy zmielone grzyby i łyżkę śmietany. Całość miksujemy blenderem na gładki krem.

Zupę podajemy z ugotowanym makaronem i natką pietruszki.



BARSZCZ CZERWONY



ŚREDNIE



120 MINUT



10 PORCJI

SKŁADNIKI

- 3 kg buraków
- 1 korzeń selera
- 3 marchewki
- 3 korzenie pietruszki
- 3 cebule
- 3 kwaśne jabłka
- 5 suszonych prawdziwków
- 6 wędzonych węgierek
- 5 ząbków czosnku
- 5 kulek ziela angielskiego
- 2 liski laurowe
- 0,5 l zakwasu z buraków
- 1 łyżeczka suszonego majeranku
- sól, pieprz

WYKONANIE

1 kg buraków umyj i ułóż na blasze. Piecz godzinę w temperaturze 180°C.

Pozostałe buraki oraz jarzyny pokrój w plastry. Jabłka pokrój w ćwiartki. Razem z grzybami, śliwkami oraz czosnkiem włóż do dużego garnka i zalej całość ok. 4 l zimnej wody, tak by warzywa były przykryte.

Dodaj ziele, pieprz w ziarnach, liście laurowe i 1 łyżkę soli. Powoli zagotuj. Trzymaj wywar na bardzo wolnym ogniu, starając się nie doprowadzać do wrzenia. Gotuj ok. 50 minut. Kiedy buraki zmiękną, odstaw barszcz do wystygnięcia.

Zimny przelej przez sito i dołóż starte na tarce, upieczone buraki. Wywar odstaw na kilka godzin.

Tuż przed podaniem, odcedź z barszczu starte buraki i zagotuj bardzo powoli. Na koniec zakwaś kiszonym barszczem i dopraw majerankiem, solą i pieprzem.



IDEALNE USZKA



ŚREDNIE



90 MINUT



8 PORCJI

SKŁADNIKI

- 6 suszonych prawdziwków
- 2 listki laurowe
- 3 kulki ziela angielskiego
- 1 duża cebula
- 2 łyżki masła
- sól
- czarny pieprz
- 300 g mąki pszennej
- ½ łyżeczki soli
- 25 g masła lub oleju
- 150 ml gorącej wody

WYKONANIE

Mąkę przesiej razem z solą na blat, formując kopczyk. Zrób w nim zagłębienie, i wlej w nie roztopione masło oraz gorącą wodę.

Stopniowo zagniataj jednolite ciasto. Jeśli jest taka potrzeba, dolej nieco więcej wody. Ciasto wyrabiaj długo i energicznie, uderzając nim o blat kilka razy. Przykryj ściereczką i gorącym garnkiem. Odstaw na 30 minut.

Grzyby zalej wodą, dodaj listki laurowe oraz ziele angielskie. Gotuj powoli, pod przykryciem około 30 minut. Odcedź, a wywar dolej do barszczu lub zupy grzybowej.

Wystudzone grzyby posiekaj lub zmiel. Na maśle zeszklij, drobno posiekaną posoloną cebulę. Dodajemy posiekane grzyby.

Dokładnie wymieszaj i dopraw farsz solą oraz sporą ilością świeżo zmielonego pieprzu.



PÓŁMISKI FALA, KUBEK DIANA

PASZTECIKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI



ŚREDNIE



50 MINUT



6 PORCJI

SKŁADNIKI

- 100 g masła
- 200 g mąki pszennej
- 2 szczypty soli
- 2 żółtka
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka kapusty kiszanej
- 1 szklanka obgotowanych grzybów (np. prawdziwki)
- 1/3 szklanki orzechów włoskich
- 1 szalotka
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- pieprz, sól,
- 1 jajko

WYKONANIE

Masło, mąkę, sól, żółtka oraz proszek do pieczenia zagnieć w jednolite ciasto, przełóż do torebki foliowej i wstaw na 10 minut do zamrażalnika.

Cebulę posiekaj i podsmaż na oliwie. Orzechy, jajko i podsmażoną cebulę zmiksuj blenderem. Dodaj posiekaną kapustę i pozostałe składniki, dopraw do smaku.

Ciasto rozwałkuj na blat w formie prostokąta, na brzegu ułóż farsz zroluj i odetnij nożem. Rolkę kroimy na mniejsze paszteciki, układamy na blaszce.

Paszteciki smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy czarnuszką. Pieczemy na złoty kolor w 180 stopniach C, przez 25 min.



PÓŁMISKI SALSZA

ŚLEDZIE Z PRZYPRAWAMI KORZENNYMI



ŁATWE



15 MINUT



10 PORCJI

SKŁADNIKI

- 10 płatów śledziowych
- 300 ml oleju rzepakowego
- 50 ml oliwy z oliwek
- 2 cebule cukrowe
- 2 pomarańcze sycylijskie
- kilka gwiazdek anyżu
- łyżka goździków

WYKONANIE

Cebulę kroimy w bardzo cienkie piórka.

Pomarańczę parzymy wrzątkiem, kroimy na półplasterki.

W słoiku układamy na przemian, śledzie, cebulę i pomarańcze wraz z przyprawami, całość zalewamy olejem i oliwą.

Marynujemy przez dobę w lodówce.



SALATERKA EXCELLENT

SAŁATKA ŚLEDZIOWA



ŁATWE



30 MINUT



5 PORCJI

SKŁADNIKI

- 5 filetów śledziowych
- 500 g upieczonych ziemniaków
- Po 1 łyżeczce: gorczycy, goździków, pieprzu
- 2 upieczone buraki
- 2 jabłka
- Garść orzechów włoskich
- 1 gałązka selera naciowego
- Pęczek świeżej kolendry
- Granat
- 3 szalotki
- 1/2 cytryny
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki octu z białego wina
- 5 łyżek musztardy dijon
- 200 ml oleju rzepakowego

WYKONANIE

Do wysokiego naczynia przele miód, ocet oraz musztardę. Całość wymieszaj metalową różgą. Następnie „po kropelce” wręczamy do sosu olej, aż powstanie aksamitny sos.

Śledzie zalej zimną wodą. Mocz przez 1-2 godziny. W połowie czasu moczenia zmień wodę. Śledzie odcedź i osusz. Pokrój na kawałki około 2-3 cm szerokości.

W moździerzu utrzyj gorczycę, goździki oraz ziarna pieprzu. Śledzie dopraw przyprawami korzennymi. Polej 2 łyżkami oleju rzepakowego, dodaj skórkę oraz sok z 1/2 cytryny.

Ziemniak, seler i szalotkę pokrój w kostkę, buraka w cienkie plastry, a jabłko w „słupki”.

Na spód miski ułóż połowę śledzi, polej małą warstwą sosu musztardowo-miodowego, następnie ułóż kolejno: szalotki, ziemniaki, sos, granata, seler naciowy, śledzie, sos, buraczki oraz jabłko. Całość posyp orzechami i udekoruj listkami kolendry.



KOMPLET OBIADOWY DOTTY, SZTUĆCE PRATO

SAŁATKA JARZYNOWA



ŁATWE



35 MINUT



6 PORCJI

SKŁADNIKI

- 4 marchewki
- 2 pietruszki
- 2 jabłka
- 1/2 dużego selera
- 1 puszka groszku
- 3 jajka ugotowane na twardo
- 3 ogórki kiszane
- 2 ziemniaki
- 6 łyżek majonezu
- 1 łyżeczka musztardy

WYKONANIE

Warzywa ugotuj do miękkości i pokrój w kosteczkę.

Dodaj pokrojone w kostkę jabłko, ogórki, majonez i musztardę. Całość wymieszaj.



NACZYNIE ŻAROODPORNE EXCELLENT, DESKA GRETA

ZAPIEKANKA GYROS



ŁATWE



90 MINUT



6 PORCJI

SKŁADNIKI

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- przyprawa gyros (najlepiej domowa mieszanka)
- 200g makaronu
- 1-2 łyżki oliwy
- 1 czerwona papryka
- 3-4 ogórki konserwowe
- 250g żółtego sera
- Pasta pomidorowa
- majonez

WYKONANIE

Mięso z kurczaka kroimy w drobna kostkę. Przekładamy do miseczki i zasypujemy przyprawą gyros. Wlewamy oliwę i dokładnie mieszamy. Odstawiamy do lodówki na 30 minut. Po tym czasie mięso podsmażamy na patelni, odstawiamy.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie przez ok. 15 minut do miękkości. Ser ścieramy na grubych oczkach tarki. Paprykę i ogórka kroimy w kostkę.

Na dnie formy do zapiekania układamy ugotowany makaron i wyrównujemy. Makaron smarujemy cienką warstwą majonezu oraz pasty pomidorowej i posypujemy 1/3 tartego sera.

Następnie układamy usmażonego kurczaka, którego również smarujemy majonezem i pastą pomidorową oraz posypujemy warstwą żółtego sera.

Ostatnią warstwą jest papryka oraz ogórki, które ponownie smarujemy majonezem. Całość posypujemy resztą tartego sera i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Zapiekamy ok. 30 minut.



FORMA PORCELANOWA DO PIECZENIA VALERIE

KARKÓWKA PIECZONA



ŚREDNIE



180 MINUT



8 PORCJI

SKŁADNIKI

- 1,5 kg karkówki w całości
- 5 cm kawałek świeżego imbiru
- ½ pomarańczy
- 1 czerwona cebula
- 150 ml sosu sojowego jasnego
- 2 łyżki dobrej jakości ketchupu
- 1 papryczka chili
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka mielonego anyżu
- Sól, pieprz

WYKONANIE

W misce wymieszaj starty imbir, posiekane chili i czosnek, cebulę pokrojoną w piórka, ketchup, miód sos sojowy, skórkę z pomarańczy oraz owoc pokrojony w plastry.

Karkówkę natrzyj solą i pieprzem, przełóż do woreczka na mrożonki, zalej marynatą. Mięso odłóż do lodówki na noc. Karkówkę przełóż do żaroodpornej brytfanny. Piecz przez 30 minut w 200 st. C, a następnie 2 godziny w 150 st. C.

W międzyczasie wszystkie składniki marynaty przelej do rondla, zagotuj i lekko zredukuj do konsystencji emulsji. Gęsty sos przetrzyj przez metalowe sito.

W czasie pieczenia karkówki w niższej temperaturze polewaj ją przygotowaną marynatą.

Upieczoną karkówkę, polej resztą marynaty, pokrój w plastry, posyp sezamem i posiekaną dymką.



PÓŁMISEK PORTO, SZKLANKA MIA, SZTUĆCE PRATO

PIERŚ Z KACZKI Z POMARAŃCZAMI



ŁATWE



25 MINUT



2 PORCJE

SKŁADNIKI

- 1 pierś z kaczki
- 1 pomarańcza
- 1- 2 gałązki rozmarynu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- przyprawy: goździki, sól, pieprz, odrobina przyprawy do drobiu

WYKONANIE

Rozgrzej delikatnie patelnię, ułóż kaczkę skórą do dna patelni i pozwól aby pomału i delikatnie się smażyła. Zabieg ten ma na celu, wytopienie się tłuszczu ze skóry, dzięki czemu skórka kaczki będzie cienka i chrupiąca.

Kaczkę obróć na drugą stronę i dalej smaż. Dodaj 50 ml wody, 2 pokrojone plastry pomarańczy, rozmaryn i przyprawy, przykryj pokrywką i duś przez 10 minut.

Na drugiej patelni, na oliwie z oliwek, podsmaż kilka plasterków pomarańczy z łyżką miodu. Pomarańcze lekko skarmelizuj (zaczyną się robić złote).

Na talerz wyłóż plastry pomarańczy i na nich ułóż pokrojoną w plasterki pierś z kaczki. Dodatkowo możesz dodać kilka owoców suszonej żurawiny, zamoczonych na chwilę w sosie z patelni.



KARP W MIGDAŁACH



ŁATWE



20 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI

- Karp
- 150 g płatków migdałowych
- 1 jajko
- 3 łyżki mleka
- mąką pszenna do obtoczenia ryby
- Sól morską
- Olej do smażenia

WYKONANIE

Rybę oczyść, obierz z łusek.

Wytnij dwa filety. Każdy oprósz solą, obtocz w mące, potem jajku i płatkach migdałowych.

Smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor
Podawaj z ćwiartką cytryny i pomarańczy do skropienia.



DESKA GRETA

KOTLETY MIELONE Z MAJONEZEM



ŁATWE



30 MINUT



5 PORCJI

SKŁADNIKI

- 500 g mięsa mielonego
- 1 duża cebula
- Kawałek pora
- 1 jajko
- 1 bułka
- Mleko do namoczenia bułki
- 1 łyżeczka majonezu

WYKONANIE

Bułkę zalewamy odrobiną mleka i czekamy aż wsiąknie płyn.

W tym czasie na patelni szklimy cebulę z porem. Gdy zmiękną dodajemy do bułki. Wrzucamy mięso, jajko i majonez.

Przyprawiamy solą, pieprzem i wędzoną papryką.

Mieszamy, przyprawiamy i smażymy na oleju bez panierowania w bułce tartej. Kotlety są wyjątkowo soczyste.



FORMA DO TARTY NATURE, TALERZ PALETTE, SZTUĆCE PRATO

WYTRAWNA TARTA ORZECHOWA



ŁATWE



90 MINUT



6 PORCJI

SKŁADNIKI

4 jajka
1/4 kostki sera feta
5 łyżek startego
parmezanu
1/3 szklanki
sparzonych
orzechów włoskich
100 g solonego
masła
150 g mąki
pszennej
50 g mąki
migdałowej
2 żółtka
1/3 łyżeczki proszku
do pieczenia

WYKONANIE

Z masła, mąki pszennej, mąki migdałowej, żółtek oraz proszku do pieczenia zagniatamy jednolite ciasto. Wylepiamy nim formę do pieczenia.

W dużej misce mieszamy jajka, pokruszony ser feta, parmezan oraz posiekane orzechy.

Masę wlewamy na przygotowane wcześniej ciasto. Dekorujemy orzechami i pieczemy 50 minut w temp. 190 stopni C.



BULIONÓWKA ZE SPODKIEM FALA, GARNEK MAGNOLIA, DESKA GRETA

BIGOS



ŁATWE



3,5 GODZINY



10 PORCJI

SKŁADNIKI

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 200 g suszonych śliwek
- 150 g suszonych daktyli
- 300 g wędzonych kabanosów lub wędzonej kiełbasy
- 2 żeberka wieprzowe
- 1 szalotka
- ziele angielskie
- 4 listki laurowe
- majeranek
- 5 łyżek oleju
- 1 łyżeczka przyprawy staropolskiej

WYKONANIE

W garnku o grubym dnie na oleju podsmaż pokrojoną w kostkę kiełbasę, szalotkę i żeberka.

Dodaj pozostałe składniki, podlej 1 szklanką wody, przykryj i gotuj na małym ogniu przez 3 godziny, co jakiś czas mieszając.



PÓŁMISKI SALSA, SZTUĆCE PRATO

PIEROGI Z SOCZEWICĄ



ŚREDNIE



90 MINUT



6 PORCJI

SKŁADNIKI

- 150 ml jogurtu greckiego
- 2 łyżki śmietany
- 2 łyżki majonezu
- 1 -2 posiekane ząbki czosnku
- natka pietruszki
- 2 szklanki mąki pszennej
- 4 żółtka
- 150 ml wody
- 2 łyżki oleju
- 500 g ugotowanej soczewicy czerwonej
- 2 małe szalotki
- sól, pieprz
- łyżka ziół prowansalskich

WYKONANIE

Jogurt grecki, śmietanę, majonez, oraz drobno posiekany czosnek mieszamy ze sobą i odstawiamy na godzinę.

Z mąki, żółtek, wody i oleju zagniatamy elastyczne ciasto. Owijamy folią i odkładamy na 15 minut.

Soczewicę mieszamy z posiekanymi szalotkami, ziołami prowansalskimi, pieprzem i solą.

Ciasto wałkujemy na cienki płat, wycinamy kółka na pierogi, nadziewamy i lepimy pierogi.

Gotujemy we wrzątku, od momentu wypłynięcia 4 minuty.

Pierogi przesmażamy na złoty kolor na oleju. Podajemy z przygotowanym wcześniej dipem czosnkowym.



FORMA PORCELANOWA DO ZAPIEKANIA VALERIE, FILIŻANKA ZE SPODKIEM GRACE,
TALERZYK DOTTY, SZTUĆCE PRATO

KULEBIAK



ŚREDNIE



120 MINUT



8 PORCJI

SKŁADNIKI

- 650 g kapusty kiszanej
- 300 g grzybów mrożonych
- przyprawy: majeranek, rozmaryn, pieprz
- kilka plasterów suszonego jabłka
- 6-8 suszonych śliwek
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 7 jajek
- 170 g masła
- 350 g mąki pszennej
- 1/3 łyżeczki soli
- 1 łyżka kwaśnej śmietany

WYKONANIE

W malakserze posiekaj drobno kapustę, grzyby, jabłka oraz suszone śliwki. Dodaj oliwę, przyprawy i 4 jajka. Całość dokładnie wymieszaj.

Z mąki, masła, 3 jajek, soli oraz kwaśnej śmietany zagnieć elastyczne ciasto.

Formę do pieczenia wysmaruj masłem, ułóż farsz, przykryj rozwałkowanym blatem ciasta. Możesz je dodatkowo udekorować warkoczem upieczonym z ciasta.

Całość smarujemy roztrzepanym jajkiem.

Pieczemy godzinę w temp 190 stopni C.



The
HAPPIEST
time

PATELNA NATURE, TALERZYKI GRACE, SZTUĆCE PORTO

NALEŚNIKI Z PIECZARKAMI



ŁATWE



40 MINUT



5 PORCJI

SKŁADNIKI

- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka wody gazowanej
- 1 szklanka mleka
- 2 jaja
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 łyżki oleju
- 600 g pieczarek
- 2 cebule
- sól, pieprz
- natka pietruszki
- 2 łyżki masła

WYKONANIE

Mąkę, wodę gazowaną, mleko, jajka oraz proszek do pieczenia wymieszaj różgą.

Smaż cienkie naleśniki na rozgrzanej patelni.

Na patelni na maśle przesmażamy pieczarki z cebulą. 1/3 całości odkładamy.

Resztę zmiksuj blenderem na gładką masę.

Każdego naleśnika nadziewamy masą, składamy na kopertę i smażymy na patelni na złoty kolor.

Podajemy na talerzu z przesmażonymi w całości pieczarkami.



FORMA CERAMICZNA DO ZAPIEKANIA CARMEN, NÓŻ PREMIUM

SCHAB ZE ŚLIWKĄ



ŚREDNIE



120 MINUT



8 PORCJI

SKŁADNIKI

1,5 kg schabu bez kości
250 g suszonych śliwek
1 łyżeczka przyprawy do mięsa
1/2 łyżeczki suszonego majeranku
1/2 łyżeczki suszonego rozmarynu
3-4 listki laurowe
3-4 ziele angielskie
3 łyżki oliwy z oliwek

WYKONANIE

Schab zamarynuj w przyprawach z oliwą przez 12 godzin.

Za pomocą noża natnij mięso z góry tak, aby umieścić w nim suszone śliwki.

Schab przełóż do rękawa do pieczenia, umieść w brytfannie i piecz 1,5 godziny w temp. 195 stopniach C

Ostatnie 20 minut, uruchom termoobieg i przetnij rękaw do pieczenia, aby schab ładnie się zrumienił.



KEKS



ŚREDNIE



90 MINUT



8 PORCJI

SKŁADNIKI

- 350 g mąki pszennej
- 200 g masła
- 4 żółtka
- 5 białek
- 1 paczka skórki pomarańczowej
- 1 paczka mieszanki bakaliowej
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 120 g cukru pudru

WYKONANIE

Masło ucieramy do momentu aż zbieleje, dodajemy cukier. Następnie wprowadzamy do masy po jednym żółtku, naprzemiennie z 1 łyżką mąki, ciągle ucierając, dodajemy mleko.

Z białek ubijamy na sztywno pianę, dodajemy delikatnie do masy, jak również mieszankę bakaliową wraz ze skórką pomarańczową. Całość mieszamy.

Przelewamy do formy keksówki. Pieczemy godzinę w 170- 180 stopniach C. Grzanie piekarnika: dół.

Ciasto studzimy i polewamy lukrem.



PATERA KUBIKO, SZKLANKA MIA

PIERNICZKI



ŁATWE



30 MINUT



20 PORCJI

SKŁADNIKI

- 400 g mąki pszennej typu 500
- 150 g mąki gryczanej
- 1 szklanka miodu
- 150 g masła
- 1 duże jajko
- 1 łyżeczka sody
- 2 łyżki kakao
- 3 łyżki przyprawy do pierników

WYKONANIE

Wszystkie składniki zagniatamy w elastyczne ciasto, owijamy folią i wstawiamy do lodówki na 30 minut.

Ciasto wałkujemy na cienkie blaty, za pomocą foremki wycinamy pierniki.

Pieczemy w nagrzanym do 180 stopni C piekarniku przez 10 do 14 minut.

Studzimy, przechowujemy w szczelnym pojemniku.



TORTOWNICA NATURE, TALERZYK DOTTY

MAKOWIEC DOSKONAŁY



ŁATWE



90 MINUT



12 PORCJI

SKŁADNIKI

- 2 szklanki mąki
- szklanka bułki tartej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- kilka kropli zapachu migdałowego
- 3 łyżki miodu
- szklanka bakalii
- kostka masła
- 6 jajek
- szklanka cukru
- szklanka łuskanych orzechów włoskich
- szklanka cukru

WYKONANIE

Mak sparz, zostaw na noc. Następnego dnia odsącz, przepuść przez maszynkę do mięsa lub zmiksuj.

Dodaj tartą bułkę, proszek do pieczenia, zapach, miód i bakalie. Masło rozpuść, zostaw do przestygnięcia, następnie dodaj do masy makowej. Jajka utrzyj z cukrem do białości, dodaj do pozostałych składników i delikatnie wymieszaj. Przełóż do formy wyłożonej papierem do pieczenia.

Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza i piecz dobrą godzinę. Zostaw w formie do wystygnięcia, a następnie delikatnie wyjmij.

Do garnka wsyp cukier, dodaj 2 łyżki wody, gotuj, aż lukier zacznie gęstnieć, dodaj orzechy, gotuj jeszcze chwilę, a następnie polej orzechową pastą tort i zostaw do wystygnięcia.



SALATERKA I TALERZYK SWEET, DESKA PALOMA

MAKARON Z MAKIEM



ŁATWE



15 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI

- 200 g makaronu
- garść bakali
- 5 łyżek miodu
- 3/4 szklanki ugotowanego maku
- 2 łyżki masła

WYKONANIE

Na maśle przesmażamy mak z bakaliami, dodajemy miód, a następnie ugotowany makaron.

Podajemy w miseczkach.





DESKA PALOMA, TALERZYK DOTTY

STEFANKA



ŁATWE



40 MINUT



10 PORCJI

SKŁADNIKI

- 200 g kaszy jaglanej
- 1 l mleka kokosowego
- 50 g brązowego cukru
- laska wanilii
- laska cynamonu
- ciasteczka owsiane kakaowe
- 150 ml miodu płynnego
- 80 g orzechów laskowych
- 80 g orzechów włoskich
- 3 łyżki smażonej skórki pomarańczowej

WYKONANIE

Kaszę wsyp do garnka, postaw na ogniu, praż cały czas mieszając, aż do momentu, gdy zacznie intensywnie, przyjemnie pachnieć. Zalej mlekiem kokosowym, dodaj cukier, rozkrojoną wzdłuż wanilię i korę cynamonu. Zagotuj, zmniejsz moc kuchenki do minimum i gotuj pod przykryciem ok. 20 minut, co jakiś czas mieszając. Kasza powinna się rozgotować na papkę.

Garnek z kaszą zestaw z ognia, wymij cynamon i wanilię. Wstaw do miski z zimną wodą i często mieszając, ostudź.

Keksówkę wyłóż folią spożywczą. Układaj na przemian warstwę herbatników i warstwę kremu jaglanego. Ostatnią warstwą powinna być warstwa herbatników.

Owinięta folią Stefankę włóż do lodówki najlepiej na noc.

Miód rozgrzej w garnku, wrzuć orzechy, smaż razem ok. 8 minut, cały czas mieszając.

Pod koniec dodaj skórkę pomarańczową, wymieszaj.

Zestaw z ognia, zostaw na kilka minut, by masa lekko przestygła, a następnie polej nią wierzch ciasta.



KOMPLET DESEROWY GRACE

CIASTECZKA Z CZEKOLADĄ



ŁATWE



45 MINUT



12 PORCJI

SKŁADNIKI

- 250 g masła
- 520 g mąki tortowej
- 2 tabliczki czekolady
- 3 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka śmietany
- 120 g cukru pudru

WYKONANIE

Wszystkie składniki oprócz czekolady zagniatamy w elastyczne ciasto.

Czekoladę posiekaj i dodaj do ciasta.

Ciasto wałkujemy na grubość 1-2 cm, wycinamy ciasteczka, pieczemy na złoty kolor przez 20 minut, w temp. 165 stopni C.



AMBITION

przygotowane Z DBAŁOŚCIĄ

Garnek Selection to propozycja dla tych, którzy przygotowują z dbałością smaczne posiłki, oszczędzając przy tym czas i energię.

Grube ścianki i wielowarstwowe dno długo utrzymują temperaturę i skracają czas gotowania

Wytrzymała pokrywa z hartowanego szkła, z odpowietrznikiem i silikonową podkładką

Praktyczna skala pojemności ułatwiająca odmierzenie

Stal nierdzewna najwyższej jakości, bezpieczna i łatwa w utrzymaniu

Idealny do piekarnika i do wszystkich typów kuchenek, w tym indukcyjnych



GARNKI



PATELNIĘ



ZASTAWA



SZTUĆCE

www.ambition.pl