

Smaker



Smaczne święta

- gotuj z Ambition



AMBITION

Z DBAŁOŚCIĄ



AMBITION

Smaker

...dla ludzi ze smakiem

Smaker to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 80 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: Ambition, Beata Śniechowska

Projekt okładki: Katarzyna Szporna

Skład i łamanie: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Nadzór nad całością: Andrzej Potocki

Fotografie: Ambition

Spis treści

1. AROMATYCZNA ZUPA GRZYBOWA	6
2. TRADYCYJNY ROSÓŁ Z KURY	8
3. ELEGANCKI TATAR ZE ŚLEDZIA	10
4. KARP Z CYTRYNĄ I TYMIANKIEM	12
5. SAŁATKA WARSTWOWA Z TUŃCZYKIEM	14
6. SOCZYSTY SCHAB ZE ŚLIWKĄ	16
7. KAPUSTA Z GROCHEM	18
8. PIECZONE PIEROGI Z KAPUSTĄ	20
9. CHRUPIĄCE PLACKI Z SOSEM	22
10. KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	24
11. KURCZAK PIECZONY	26
12. PASZTECIKI MIĘSNE	28
13. WILGOTNY PIERNIK ŚWIĄTECZNY	31
14. ŚWIĄTECZNY BLOK CZEKOLADOWY	33
15. ŚNIEŻNY PUCH Z KOKOSEM	35
16. SERNIK NA KORZENNYM SPODZIE	37
17. EKSPRESOWE CIASTECZKA KORZENNE	39
18. TRADYCYJNY MAKOWIEC ZAWIJANY	41

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!



TALERZYK I MISECZKA HOLLY



AROMATYCZNA ZUPA GRZYBOWA

SKŁADNIKI:

- 150 g suszonych grzybów (borowiki, podgrzybki)
- 2 marchewki pokrojone w kostkę
- 1 korzeń pietruszki pokrojony w kostkę
- 1 duża, posiekana cebula
- Świeży tymianek
- Ok. 150 ml śmietanki 30%
- Masło klarowane do smażenia
- 1 drobno posiekany pęczek natki pietruszki
- Ok. 2 litry wody lub wywaru warzywnego
- Sól, pieprz
- Do podania: ugotowany makaron łazanki

WYKONANIE:

Grzyby zalać zimną wodą i odstawić na noc do namoczenia.

W dużym garnku rozpuścić klarowane masło, dodać posiekaną cebulę i chwilę przesmażyć. W międzyczasie odcedzić grzyby, pokroić na mniejsze kawałki. Nie wylewać wody z moczenia grzybów.

Do cebuli dodać grzyby, doprawić solą oraz pieprzem. Do grzybów dodać pokrojoną marchew, pietruszkę, świeży tymianek, smażyć co chwilę mieszając. Całość zalać wodą z moczenia grzybów oraz wywarem warzywnym. Zamknąć pokrywkę i gotować ok. 60 minut na wolnym ogniu.

Na końcu dodać śmietankę i ewentualnie doprawić solą oraz pieprzem. Zupę grzybową podać z ugotowanym makaronem.

ZOBACZ VIDEO >>



GARNEK EMALIOWANY HOLLY, BULIONÓWKA FALA



TRADYCYJNY ROSÓŁ Z KURY

SKŁADNIKI:

- 1 kura lub kurczak o wadze ok. 1,5-1,8 kg
- 400 g mięsa wołowego (najlepiej szponder, łata lub gicz)
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- Kawałek selera
- 1 nieobrana cebula
- 2 gałązki natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku w łupinach
- Por (tylko jasna część)
- Kilka ziarenek pieprzu w ziarnach
- 1 łyżka soli
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- 4 jagody jałowca
- 4 litry wody

WYKONANIE:

Mięso opłukać. Kurę lub kurczaka pokroić na mniejsze kawałki i zalać zimną wodą, zagotować na średnim ogniu, gotować ok. godziny, zbierając szumowiny, które się wytrąca.

Następnie dodać dokładnie umyte, nieobrane warzywa i przyprawy, gotować na małym ogniu kolejne dwie godziny. W razie potrzeby uzupełniając gorącą wodą.

Rosół, posypany świeżą natką pietruszki, podawać na gorąco z dodatkiem makaronu.



TALERZYK GRACE, BUTELKA NA OLIWĘ I OCET VIRGIN

ELEGANCKI TATAR ZE ŚLEDZIA

SKŁADNIKI:

- 2 filety śledziowe
- 1/2 posiekanej czerwonej cebuli
- 1/2 posiekanej papryczki chili
- Sok i skórka z połowy limonki
- 1/2 posiekanego pęczku szczypiorku
- 1/2 posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- 2 łyżki oliwy lub oleju
- 1/2 jabłka pokrojonego w drobną kostkę
- Świeżo mielony czarny pieprz
- Do podania: grzanki z bagietki lub pieczywo żytnie

WYKONANIE:

Śledzie pokroić w kostkę, przełożyć do miski. Dodać resztę składników.

Wymieszać i serwować z ulubionym pieczywem.

ZOBACZ WIDEO >>



PATELNIA NATURE



KARP Z CYTRYNĄ I TYMIANKIEM

SKŁADNIKI:

- Filety z karpia
- 2 główki czosnku
- 1/2 szklanki mąki razowej
- 2 cytryny
- 1 cebula
- Pęczek świeżego tymianku
- 50 g masła
- 4-5 łyżek oleju
- Sól, pieprz

WYKONANIE:

Filety z karpia obficie doprawić solą i pieprzem, skropić sokiem wyciśniętym z 1 cytryny, obłożyć pokrojoną w piórka cebulą i gałązkami tymianku, odstawić do lodówki na co najmniej 4 godziny, a najlepiej na całą noc.

Nieobrane główki czosnku przekroić w poprzek na połówki, drugą cytrynę pokroić w półplasterki. Na patelni rozgrzać masło, dodać olej, czosnek, cytrynę i gałązki tymianku. Smażyć kilka minut, uważając aby czosnek się nie przypalił.

Karpia osuszyć papierowym ręcznikiem, obtoczyć z obu stron w mące, strzepując jej nadmiar. Smażyć na patelni razem z czosnkiem, cytryną i rozmarynem na złoto, po kilka minut z każdej strony. Podawać na ciepło.



SALATERKA EXCELLENT

SAŁATKA WARSTWOWA Z TUŃCZYKIEM

SKŁADNIKI:

- 1/2 szklanki makaronu razowego
- 1 puszka tuńczyka w kawałkach w sosie własnym
- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka groszku
- 1 puszka fasoli czerwonej
- 1 duża cebula czerwona
- 3 ogórki konserwowe
- 1 papryka czerwona
- 300 ml jogurtu naturalnego
- 3 łyżki majonezu
- 2 ząbki czosnku
- Curry, papryka wędzona, sól i pieprz do smaku

WYKONANIE:

Przygotować większą miskę.

Makaron ugotować al dente, wymieszać z tuńczykiem. Cebulę pokroić w piórka, paprykę i ogórki konserwowe w kostkę, odsączyć z zalewy warzywa z puszek i przepłukać.

Przygotować sos – jogurt wymieszać z majonezem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem, doprawić curry, papryką wędzoną, solą i pieprzem lub ulubionymi ziołami.

Na dnie miski ułożyć makaron wymieszany z tuńczykiem, posmarować 1/3 sosu, następnie układać groszek, kukurydzę, paprykę, kolejną część sosu, ogórki konserwowe, czerwoną fasolę i ostatnią część sosu.

Całość udekorować świeżymi ziołami i schłodzić w lodówce przed podaniem



DESKA GRETA



SOCZYSTY SCHAB ZE ŚLIWKĄ

SKŁADNIKI:

- Ok. 1,5 kg schabu bez kości
- Ok. 200 g suszonych śliwek
- Sok oraz skórka otarta z połówki pomarańczy
- Ok. 2 cm imbiru
- 1 łyżeczka mielonego anyżu
- 4 ząbki czosnku (w łupinach)
- Świeży tymianek
- Ok. 4 łyżki oleju lub oliwy
- Sól, pieprz

WYKONANIE:

Przygotować marynatę. Do miski wlać olej, dodać rozgniecione ząbki czosnku, anyż, sok i skórkę z pomarańczy, tymianek oraz imbir. Wymieszać składniki marynaty.

Schab opłukać, osuszyć ręcznikiem papierowym i za pomocą ostrego, długiego noża zrobić otwór w środku mięsa. Schab nadziać suszonymi śliwkami. Mięso doprawić solą oraz pieprzem, przełożyć do rękawa do pieczenia wraz z marynatą, umieścić w blaszce do pieczenia i wstawić do lodówki na minimum godzinę (a najlepiej na całą noc).

Schab w rękawie włożyć do rozgrzanego do 190 stopni piekarnika i piec ok. 60 – 80 minut. Po tym czasie naciąć rękaw i zostawić schab na ok. 10 minut, aby się zarumienił. Schab wystudzić całkowicie w uchylonym piekarniku.

ZOBACZ WIDEO >>



TALERZYK I MISECZKA WINTER

A close-up photograph of a white ceramic bowl with a red and black geometric pattern around the rim. The bowl is filled with sauerkraut (shredded fermented cabbage) mixed with yellow corn kernels. Fresh green herbs, possibly thyme, are sprinkled on top. The background is dark and out of focus.

KAPUSTA Z GROCHEM

SKŁADNIKI:

- 500 g kapusty kiszzonej
- 150 g łuskanego grochu
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 4 łyżki oleju
- 1 czerwona cebula
- 1/2 łyżeczki soli
- Kminek i świeżo mielony czarny pieprz

WYKONANIE:

Groch ugotować do miękkości w osolonej wodzie ok. 40 minut, następnie odcedzić.

Cebulę posiekać w drobną kostkę, zeszklić na oleju, dodać liście laurowe i ziele angielskie, krótko przesmażyć.

Kapustę posiekać, dodać do zeszkłonej cebuli i przypraw, podlać wodą i dusić pod przykryciem ok. 20 minut. Na koniec dodać ugotowany groch, doprawić pieprzem i kminkiem, całość wymieszać, dusić jeszcze 5 minut.

Podawać na ciepło.



TALERZE GALAXY, DESKA PALOMA

A glass bottle of olive oil is in the top left corner. Below it, a plate with a red geometric pattern holds several golden-brown pierogi, garnished with fresh herbs. The plate sits on a wooden cutting board. In the bottom left, there are some peppercorns and a piece of ginger.

PIECZONE PIEROGI Z KAPUSTĄ

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- Ok. 180 g masła w temperaturze pokojowej
- 600 g mąki pszennej + dodatkowo do podsypywania
- 3 jajka
- 150 g śmietany 18%
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Farsz:

- 300 g posiekanej, kiszzonej kapusty
- 100 g suszonych grzybów (borowiki, podgrzybki)
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- Do smaku: sól, pieprz
- Masło klarowane do smażenia
- 1 jajko rozmieszane z wodą do posmarowania pierożków

WYKONANIE:

Grzyby przełożyć do miski, zalać je całkowicie zimną wodą i odstawić do namoczenia na całą noc.

Masło połączyć z mąką, proszkiem do pieczenia, jajami, śmietaną, solą i wyrobić na jednolitą masę. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce przez ok. 30 minut.

Przygotować farsz. Odcedzić grzyby (nie wylewać wody) i drobno je posiekać. Na klarowanym maśle zeszklić posiekaną cebulę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Następnie dodać posiekane grzyby i razem przesmażyć. Do grzybów przełożyć kapustę, dodać liście laurowe, ziele angielskie, wlać wodę pozostawioną z moczenia grzybów i gotować na wolnym ogniu przez ok. 40 minut.

Ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm. Wyciąć koła. Nakładać doprawiony solą i pieprzem farsz i zlepić pierogi. Pierogi ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować rozmieszanym z wodą jajkiem i piec ok. 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Serwować na gorąco lub zimno.

ZOBACZ WIDEO >>



TALERZYK SWEET



CHRUPIĄCE PLACKI Z SOSEM

SKŁADNIKI:

Na placki:

- 400 g ziemniaków
- 1 mała cebula
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 jajko
- 2 ząbki czosnku
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia

Na sos:

- 250 g pieczarek
- 2 łyżki masła
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 100 ml śmietanki 30%
- Rozmaryn, sól, pieprz
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

WYKONANIE:

Przygotować placki – ziemniaki zetrzeć na tarce, odcisnąć nadmiar wody, dodać drobno posiekaną cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek, jajko, mąkę, całość obficie przyprawić solą i pieprzem i dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać olej, nakładać niewielkie porcje ciasta, smażyć z obu stron na złoto.

W międzyczasie przygotować sos pieczarkowy – pieczarki oczyścić i pokroić na ćwiartki, cebulę pokroić w kostkę, czosnek w plasterki. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić cebulę, gdy się zeszkli dodać czosnek i pieczarki, przyprawić solą, pieprzem, rozmarynem i smażyć na średnim ogniu, aż pieczarki nabiorą złotego koloru.

Do podsmażonych pieczarek dodać 100 ml wody i śmietankę, zagotować. Zagęścić sos dodając mąkę ziemniaczaną (przesiać na patelnię przez małe sitko), cały czas mieszając, odstawić.

Placki polewać gotowym sosem i natychmiast podawać.



TALERZYK, MISECZKA I KUBEK GALAXY

KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

SKŁADNIKI:

Na naleśniki:

- 3 szklanki mleka
- 1 szklanka wody
- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- Olej do smażenia

Na fasz:

- 200 g suszonych grzybów
- 650 g kapusty kiszanej
- 1 duża cebula
- 50 g masła
- Liść laurowy, ziele angielskie
- Sól, pieprz

Panierka:

- 1 szklanka mleka
- 1/2 szklanki mąki
- 1 i 1/2 szklanki bułki tartej
- Olej do smażenia

WYKONANIE:

Przygotować składniki farszu. Grzyby gotować razem z wodą, w której się moczyły ok. 30 minut, aż zmiękną. Następnie odcedzić i zachować wywar. Wywar z grzybów uzupełnić wodą, dodać liście laurowe, ziele angielskie i ziarenka pieprzu. Kapustę dokładnie opłukać w zimnej wodzie i gotować w wywarze z grzybów z przyprawami do miękkości ok. 45 minut.

Przygotować naleśniki – jajko, mleko, wodę, mąkę i sól zmiksować lub wymieszać na gładkie ciasto i odstawić na ok. 30 minut. Następnie na patelni mocno rozgrzać olej, wlewać porcję ciasta naleśnikowego i smażyć cienkie naleśniki.

Przygotować farsz – na maśle zeszklić cebulę. Odsączone grzyby i odcisniętą, ugotowaną kapustę drobno posiekać, do farszu dodać cebulę razem z masłem, całość obficie przyprawić solą i pieprzem i dokładnie wymieszać. Gotowy farsz rozsmarować na naleśnikach i zawijać je w rulon.

Na koniec przygotować składniki do panierowania – mąkę wymieszać z mlekiem, wysypać na talerz bułkę tartą. Wcześniej przygotowane, nadziane farszem naleśniki panierować w cieście i bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony na złoty kolor. Podawać na ciepło z filiżanką czerwonego barszczu.



NACZYNIĘ Z PODGRZEWACZEM SAULE, TALERZYK HOLLY

KURCZAK PIECZONY



SKŁADNIKI:

- Świeży kurczak o wadze ok. 1,5 kg
- 1 cytryna
- 3 gałązki świeżego rozmarynu
- 4 ząbki czosnku
- 4-5 łyżek oleju
- 3 cebule
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- Słodka mielona papryka

WYKONANIE:

Kurczaka natrzeć olejem, obficie posypać pieprzem, solą, papryką. Do środka kurczaka włożyć pokrojoną w ćwiartki 1 cebulę i cytrynę oraz gałązki rozmarynu, związać nóżki. Całość zostawić w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny.

Na dnie naczynia żaroodpornego ułożyć pozostałe dwie cebule pokrojone w ósemki, nagrzać piekarnik do 180 stopni.

Położyć kurczaka piersiami do dołu na cebuli i włożyć do nagrzanego piekarnika, piec ok. 45 minut, po tym czasie przełożyć go piersiami do góry i piec jeszcze ok. 65 minut. Pół godziny przed końcem pieczenia dołożyć ząbki czosnku w łupinach, kurczaka połączyć tłuszczem wytopionym podczas pieczenia.

Podawać z ulubionymi dodatkami, na przykład puree ziemniaczanym i sałatą.



TALERZYK I MISECZKA WINTER, DESKA PALOMA

PASZTECIKI Z MIĘSEM



SKŁADNIKI:

Na placki:

- 500 g mąki pszennej
- 2 łyżki cukru
- 50 g świeżych drożdży lub 25 g suszonych
- 125 ml ciepłego mleka
- 2 jajka
- 100 g rozpuszczonego masła
- Pół łyżeczki soli

Na sos:

- 500 g mięsa np. łopatki wieprzowej
- 3 łyżki masła
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- Tymianek (świeży lub suszony)
- Sól
- Świeżo zmielony pieprz

Dodatkowo:

- 2 łyżki czarnego sezamu, czarnuszki lub kminku
- 3 łyżki mleka do posmarowania ciasta

PASZTECIKI Z MIĘSEM



WYKONANIE:

Ze świeżych drożdży na początek przygotować rozczyn - drożdże pokruszyć, zasypać łyżką cukru, zalać 3 łyżkami ciepłego mleka i dokładnie wymieszać. Zostawić w ciepłym miejscu, aby drożdże zaczęły pracować.

Na stolnicę przesiać mąkę, dodać do niej rozczyn lub drożdże w proszku oraz jajka, sól, pozostały cukier i mleko, a także rozpuszczone, przestudzone masło. Zagnieść na gładkie, elastyczne ciasto, w razie potrzeby podsypując niewielką ilością mąki. Ciasto jest gotowe, gdy łatwo odchodzi od rąk.

Tak przygotowane ciasto przełożyć do naczynia, przykryć ściereczką i zostawić na ok. 60 minut w ciepłym miejscu, aby podwoiło objętość.

Gdy ciasto rośnie, przygotować nadzienie – mięso zmielić, cebulę pokroić w kosteczkę, posiekać tymianek, czosnek przepuścić przez praskę. Na patelni rozgrzać masło. Dodać cebulę, smażyć, aż lekko zmięknie ok. 3-4 minut, następnie dodać mięso, posolić, doprawić pieprzem, smażyć na dużym ogniu, aż mięso przestanie być różowe, dodać czosnek i tymianek, w razie potrzeby doprawić solą i pieprzem.

Wyrośnięte ciasto wyciągnąć z naczynia, ugniatać przez kilka minut, a następnie rozwałkować na prostokąt o wymiarach ok. 30x40 cm. Ciasto podzielić na 4 równe prostokąty i na każdym układać nadzienie blisko krawędzi, zwijać w rulon, zaczynając od krawędzi z nadzieniem, dokładnie zlepić końce i miejsce łączenia, pokroić na mniejsze kawałki (ok. 5 cm) i przenieść na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, układając paszteciki w niewielkich odstępach, łączeniem do dołu. Całość przykryć ściereczką i zostawić do ponownego wyrośnięcia na ok. 20-25 minut.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni przy grzaniu góra-dół. Paszteciki smarować mlekiem i posypywać wybranymi ziarnami (np. czarnuszką) lub solą morską, piec ok. 25 minut, aż ciasto będzie miało złoty kolor.

Podawać na ciepło lub na zimno z kubkiem czerwonego barszczu. Paszteciki doskonale się mrożą, można je przygotować wcześniej i przed podaniem rozmrozić.



TALERZYK FALA I KEKSÓWKA GLAMOUR



WILGOTNY PIERNIK ŚWIĄTECZNY

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka cukru
- 100 g masła
- 2 jajka
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżeczki sody
- 1 opakowanie przyprawy piernikowej
- 4 łyżki powideł śliwkowych
- 3 łyżki ciemnego kakao
- 100 g czekolady gorzkiej
- 30 g orzechów włoskich

WYKONANIE:

Mleko, masło, cukier, miód, przyprawę piernikową i kakao podgrzewać w większym garnku na małym ogniu, aż wszystkie składniki się połączą.

Ściągnąć z kuchenki, lekko przestudzić, dodać jajka, całość wymieszać, na koniec dodać powidła i sodę oraz partiami, cały czas mieszając, dosypywać mąkę.

Przełożyć do natłuszczonej, obsypanej bułką tartą keksówki i wstawić do nagrzanego do 170 stopni piekarnika (grzanie góra-dół). Piec ok. 55 minut do tzw. suchego patyczka.

Studzić w formie, a następnie przygotować polewę – czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej lub kuchence mikrofalowej, poleć wierzch ciasta. Udekorować orzechami i odstawić do zastygnięcia.



TALERZYK WINTER, PUSZKA NORDIC

ŚWIĄTECZNY BLOK CZEKOLADOWY

SKŁADNIKI:

- 1/2 szklanki mleka
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki mleka w proszku (nie granulowanego)
- 200 g masła
- 4 łyżki kakao
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 200 g bakalii np. mieszanka żurawiny, rodzynek, dowolnych orzechów
- 50 g połamanych na kawałki ciasteczek lub herbatników

WYKONANIE:

Mleko, cukier, masło, kakao i cynamon włożyć do większego garnka i podgrzewać mieszając, aż cukier i masło się rozpuszczą i połączą z pozostałymi składnikami.

Garnek ściągnąć z kuchenki, dodać mleko w proszku, bakalie i ciastka, całość dokładnie wymieszać, aż masa zgęstnieje.

Keksówkę o wymiarach 20x10 cm wyłożyć papierem do pieczenia, przełożyć masę, wyrównać i schłodzić w lodówce co najmniej 4 godziny, aż masa całkowicie zastygnie. Kroić ostrym nożem na mniejsze kawałki.



TALERZYK MONACO

ŚNIEŻNY PUCH Z MANGO I KOKOSEM

SKŁADNIKI:

- 750 g mascarpone (schłodzony)
- 2 galaretki cytrynowe
- 400 ml śmietanki 36% (mocno schłodzonej)
- 4 łyżki cukru pudru
- 400 ml wrzątku
- Skórka z otarta z pomarańczy
- Ok. 15-18 szt. herbatników
- 1 mango lub 300 g innych, ulubionych owoców
- Płatki kokosowe (można zastąpić wiórkami)

WYKONANIE:

Mango obrać, pokroić w cienkie plastry. Płatki kokosowe uprażyć na złoty kolor na suchej patelni.

Prostokątną formę (np. 24x28 cm) wyłożyć papierem do pieczenia oraz herbatnikami. Galaretki zalać gorącą wodą, wymieszać do całkowitego rozpuszczenia i odstawić do wystudzenia (w temperaturze pokojowej).

Do misy miksera przełożyć mascarpone, śmietankę, cukier puder oraz skórkę otartą z pomarańczy. Całość ubić, aż powstanie puszysta masa.

Masę wymieszać z rozpuszczonymi galaretkami i przełożyć do przygotowanej formy. Wierzch udekorować pokrojonym mango oraz prażonymi płatkami kokosowymi.

Ciasto wstawić do lodówki na całą noc.

ZOBACZ WIDEO >>



TALERZYK GLAMOUR



SERNIK NA KORZENNYM SPODZIE

SKŁADNIKI:

Masa serowa:

- 1 kg zmielonego twarogu
- 2 jajka
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- Ok. 75 g śmietanki 36%
- 150 g białej czekolady (połamanej na małe kawałki)

Spód:

- 250 g kruchych ciasteczek (zmielonych)
- 2 łyżeczki przyprawy korzennej
- Ok. 60 g roztopionego masła

WYKONANIE:

Przygotować tortownicę o średnicy 24 cm. Do środka wsypać zmielone ciasteczka, dodać masło. Wszystko wymieszać i mocno uklepać tworząc spód do ciasta.

Do miski wsypać pokruszoną na małe kawałki białą czekoladę. Zagotować śmietankę, zalać czekoladę i wymieszać, aż do osiągnięcia gładkiej masy. Wystudzić w temperaturze pokojowej.

Do dużej miski przełożyć twaróg, jajka, cukier puder, mąkę ziemniaczaną oraz wystudzoną białą czekoladę. Wymieszać za pomocą metalowej różgi.

Piekarnik nagrzać do temperatury 160 stopni. Na przygotowany spód wylać masę sernikową, wyrównać wierzch i wstawić do piekarnika. Sernik piec ok. 40 minut. Po tym czasie uchylić drzwi piekarnika i wystudzić sernik. Włożyć na noc do lodówki. Po tym czasie sernik można serwować.

ZOBACZ WIDEO >>



TALERZYKI WINTER I GALAXY

A close-up photograph of several star-shaped cookies, likely made of butter and sugar, dusted with a fine layer of white powdered sugar. The cookies are arranged on a decorative plate with a red and white geometric pattern. The background is dark and textured.

EKSPRESOWE CIASTECZKA KORZENNE

SKŁADNIKI:

- 130 g zimnego masła
- 100 g cukru pudru
- 1 jajko
- 2 łyżeczki miodu
- 300 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki przyprawy korzennej

WYKONANIE:

Masło posiekać z mąką, proszkiem do pieczenia oraz cukrem. Dodać resztę składników i zagnieść kruche ciasto. Uformować kulę i wstawić na ok. 60 minut do lodówki.

Ciasto rozwałkować, w razie potrzeby podsypując mąką, na placek o grubości ok. 0,5 cm. Za pomocą foremek powycinać ciastka i układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Wstawić do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika i piec ok. 10–15 minut, aż ciasteczka lekko się zrumienią.

ZOBACZ WIDEO >>



DESKA GRETA



TRADYCYJNY MAKOWIEC ZWIJANY

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 25 g świeżych drożdży
- 25 g cukru
- 100 ml ciepłego mleka
- 2 żółtka
- Ok. 30 g masła (w temperaturze pokojowej)

Masa makowa:

- 200 g zmielonego maku
- 4 łyżki miodu
- Ok. 50 g rodzynek
- Ok. 50 suszonej żurawiny
- Ok. 50 g orzechów włoskich, posiekanych
- Ok. 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- Ok. 40 g masła (w temperaturze pokojowej)
- 3 białka
- Sól

Dekoracja:

- Lukier królewski
- Orzechy
- Bakalie

ZOBACZ WIDEO >>



TRADYCYJNY MAKOWIEC ZWIJANY

WYKONANIE:

Przygotowanie ciasta:

Do miseczki wkruszyć drożdże, dodać cukier, mleko, 1-2 łyżki mąki i wymieszać. Rozczyn drożdżowy odstawić w ciepłe miejsce na ok. 15 minut.

Do miski wsypać resztę mąki, wymieszać z żółtkami, masłem i rozczynem drożdżowym na gładkie i elastyczne ciasto. Ciasto włożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić na ok. godzinę, aby podwoiło swoją objętość.

Przygotowanie masy makowej:

Zmielony mak zalać wrzącą wodą (wyłącznie do pokrycia, w razie zbyt dużej ilości wody, należy mak odcedzić z jej nadmiaru). Dodać miód, masło, orzechy, rodzynki, żurawinę, skórkę pomarańczową i wymieszać masę.

Białka ubić na sztywno z odrobiną soli i wymieszać z ostudzoną masą makową.

Złożenie ciasta:

Ciasto przełożyć na stolnicę wyłożoną papierem do pieczenia. Ponownie wyrobić i rozwałkować tworząc prostokąt. Rozsmarować masę makową i zwinąć roladę wzdłuż dłuższego brzegu. Roladę owinąć papierem do pieczenia pozostawiając ok. 2 cm wolnej przestrzeni w środku. Dla bezpieczeństwa związać luźno sznurkiem. Roladę przełożyć na blaszkę i wstawić na 35 minut do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika.

Makowiec wystudzić, udekorować lukrem królewskim i bakaliami.

ZOBACZ WIDEO >>



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



PATELNE



ZASTAWA



SZTUĆCE

www.ambition.pl