

PRZY STOLE Z AMBITION





Smaker

...dla ludzi ze smakiem

Smaker to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim 90 tysięcy sprawdzonych przepisów, a także filmy, pokazujące krok po kroku, jak przygotować zaskakujące i smaczne potrawy.

Ponadto, w serwisie możesz 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!

Teksty: Ambition

Projekt okładki: Sylwia Cisowska

Skład i łamanie: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Fotografie: Ambition

spis treści



ZUPY

zupa cebulowa	06
zupa rybna	08
barszcz czerwony	10



PRZEKĄSKI

galaretka drobiowa z jajkiem	12
placki ziemniaczane	14
śledź w śmietanie	16
sałatka jesienna	18
chipsy z cukinii	20
carpaccio z buraków	22
wrapy z łososia	26

spis treści



DANIA GŁÓWNE

schab w sosie pieczarkowym	26
żeberka w miodzie	28
risotto z kurczakiem	30
bigos	32
piersi z kaczki	34
kotlety pożarskie	36
gołąbki	38
pierogi z mięsem	40
dorsz w migdałach	42

DESERY

banoffee w pucharkach	44
mus czekoladowy	46
tarta ze śliwkami i kruszonką	48
sernik dyniowy	50
piernik	52
sernik królewski	54
orzechowiec	56
szarlotka	58



Garnek Nature



- zupa cebulowa -



łatwe
trudność



6
porcji



70
minut

przygotowanie

składniki

- 1 kg cebuli
- 60 ml oliwy
- 50 g masła
- 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka cukru
- 1½ l bulionu (najlepiej wołowego)
- 2 listki laurowe
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- 100 ml wytrawnego wermutu lub białego wina
- kilka gałązek świeżego tymianku lub 1 łyżeczka suszonego

do podania

- grzanki z bagietki z żółtym serem (np. gruyere lub cheddar)

Pokrojoną w piórka cebulę smażyć w dużym garnku na oliwie i maśle często mieszając przez około 25 minut. Cebula powinna zrobić się brązowa.

Na koniec dodać przepuszczony przez praskę czosnek i cukier. Smażyć jeszcze 5 minut, aby cebula się skarmelizowała. Całość powinna mieć ciemnobrązowy kolor.

Do skarmelizowanej cebuli dodać wermut lub białe wino. Zwiększyć ogień i zeszkrobać cały osad, który został na dnie garnka. Następnie dodać bulion, tymianek, liść laurowy i ziele angielskie. Całość doprawić obficie solą i pieprzem, przykryć garnek i gotować około 30 minut na wolnym ogniu.

W międzyczasie na patelni lub w mocno rozgrzanym piekarniku przygotować grzanki z bagietki. Na koniec każdą z nich posypać startym na tarce żółtym serem i poczekać, aż się rozpuści.

Zupę przelać do misek. Na wierzchu położyć grzankę i natychmiast podawać.





- zupa rybna -



łatwe
trudność



2
porcje



30
minut

składniki

- 300 g białej ryby (np. dorsza)
- 1 duża czerwona papryka
- 1 duża czerwona cebula
- 1 łyżka kminu rzymskiego
- 2 łyżki soku z cytryny
- puszka krojonych pomidorów
- 400 ml bulionu lub wody
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- oliwa do smażenia
- sól i pieprz

do podania

- świeża natka pietruszki
- pieczywo (opcjonalnie)

przygotowanie

Rozgrzać suchą patelnię i prażyć na niej kmin, aż zacznie pachnieć. Następnie dodać posiekaną w kostkę cebulę i pokrojoną w kostkę paprykę.

Smażyć do momentu, aż warzywa lekko zmiękną, ale nadal pozostaną jędrne.

Do podsmażonych warzyw dodać pomidory. Podlać bulionem lub wodą i dusić około 10 minut. Na koniec dodać pokrojoną w kostkę rybę i koncentrat pomidorowy.

Przykryć pokrywką i gotować 6-8 minut. Doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Podawać z pieczywem.



Talerze Marble



- barszcz czerwony -



łatwe
trudność



10
porcji



180
minut

składniki

- 400 ml zakwasu z buraków
- 1½ kg buraków (mogą być podłużne)
- 2 jabłka (szara reneta)
- 30 g suszonych podgrzybków lub borowików
- ok. 50 ml octu spirytusowego
- 6 suszonych śliwek
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 4 listki laurowe
- 5 goździków
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 10 ziaren pieprzu
- 1 łyżka majeranku suszonego

przygotowanie

Buraki pokroić na mniejsze kawałki. Cebule i jabłka przekroić na pół.

Do dużego garnka włożyć buraki, cebule, jabłka, suszone grzyby oraz przyprawy. Zalać ok. 3 litrami wody i gotować na bardzo wolnym ogniu przez 3 godziny.

Po 2,5 godzinach dodać przyprawy, śliwki, czosnek i gotować na wolnym ogniu.

Na koniec wlać kwas buraczany, ocet oraz doprawić do smaku solą. Po zagotowaniu wyłączyć palnik, odstawić do całkowitego wystudzenia.

Barszcz odcedzić i w razie potrzeby skorygować smak.

[zobacz wideo do przepisu >>](#)



Salaterka Mia



- galaretka drobiowa z jajkiem -

średnie
trudność

4
porcje

130
minut

składniki

- 2 udka z kurczaka
- 1 marchewka
- 1 mały seler
- 1 pietruszka
- ½ szklanki groszku konserwowego
- 1 jajko ugotowane na twardo
- 2 liście laurowe
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 6 ziarenek pieprzu
- 6 łyżeczek żelatyny na 1 litr płynu
- sok z cytryny lub ocet do podania

przygotowanie

Do garnka włożyć udka kurczaka, marchewkę, seler, pietruszkę. Dodać liście laurowe, ziele angielskie i czosnek. Całość zalać zimną wodą tak, aby przykryć mięso i warzywa. Gotować na wolnym ogniu około 2 godziny.

Wywar przecedzić przez gazę (powinno być go około 1 litra, można uzupełnić wodą). Zachować mięso i marchewkę. Po ostudzeniu pokroić je na mniejsze kawałki.

Wywar przyprawić do smaku solą i pieprzem. Żelatynę namoczyć około 10 minut w zimnej wodzie, a następnie dodać do gorącego wywaru. Dokładnie wymieszać (nie gotować).

W salaterkach ułożyć kolejno plasterki jajka, mięso, marchewkę, wsypać 2 łyżki groszku. Zalać przestudzonym wywarem mięsnym i odstawić do lodówki na około 4 godziny, a najlepiej na całą noc.

Podawać z dodatkiem soku z cytryny lub kilkoma kroplami octu i dobrym pieczywem.



Talerz obiadowy Marble, salaterka Palette



- placki ziemniaczane -

 **łatwe**
trudność

 **4**
porcje

 **30**
minut

składniki

- 500 g ziemniaków
- 1 jajko
- 4 kopiate łyżki mąki pszennej
- 1 duża biała cebula
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- zioła prowansalskie do smaku
- olej do smażenia

przygotowanie

Ziemniaki zetrzeć na tarce. Cebulę drobno posiekać, czosnek przepuścić przez praskę. Całość wymieszać w misce.

Dodać mąkę pszenną, jajko, obficie doprawić solą, pieprzem oraz ziołami prowansalskimi.

Na patelni rozgrzać olej, łyżką nakładać porcje ciasta i smażyć na złoto z obu stron.



Talerz deserowy i salaterka Piano



- śledź w śmietanie -



łatwe
trudność



2
porcje



15
minut

składniki

- 4 filety śledziowe
- 300 g gęstej śmietany
- 1 łyżka majonezu
- sok z 1 cytryny
- 2 łyżki suszonej żurawiny
- 1 posiekana, duża cebula (w piórka)
- ½ jabłka (najlepiej szara reneta), pokrojone w kostkę
- sól, świeżo mielony pieprz
- koperek
- różowy pieprz

przygotowanie

Śledzie płukać w zimnej wodzie przez około godzinę, po czym pokroić w kostkę o wymiarach ok. 4x4cm.

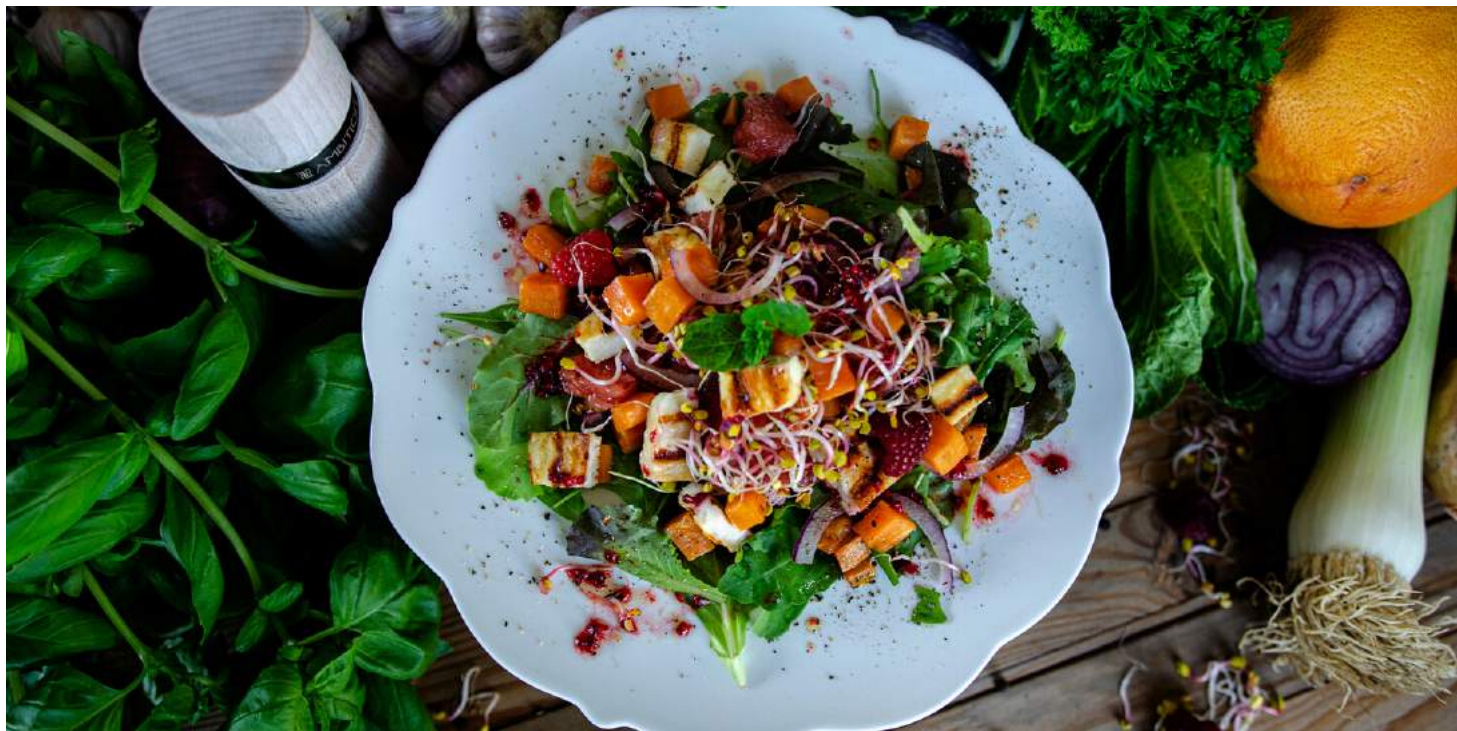
Jabłko pokroić w kosteczkę, a cebulę w piórka. Przełożyć do miski oba składniki i śledzie. Zalać sokiem z cytryny (otrzeć skórkę cytryny). Doprawić solą oraz pieprzem. Dodać śmietanę, majonez i żurawinę. Całość dokładnie wymieszać.

Podawaj w miseczce. Udekorować koperkiem i różowym pieprzem.

[zobacz wideo do przepisu >>](#)



Talerz obiadowy Grace



- sałatka jesienna -

 **średnie**
trudność

 **2**
porcje

 **20**
minut

składniki

- 1 mały batat
- 2 łyżki oliwy
- 2 garście mieszanki sałat lub szpinaku
- pół małej czerwonej cebuli
- kiełki brokuła
- 2-3 części grejpfruta
- kilka listków świeżej mięty
- 100 g sera halloumi

do podania

- 2 łyżki oliwy
- 3-4 maliny (mogą być mrożone)
- kolorowy pieprz
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka miodu
- szczypta chili

przygotowanie

Batata obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Podsmażyć na oliwie, a gdy jest już miękki, ściągnąć z patelni i odstawić. Cebulę pokroić w piórka, grejpfruta obrać z białych błonek i podzielić na mniejsze części.

Na patelni grillowej lub w piekarniku zgrillować ser halloumi do uzyskania chrupiącej, brązowej skórki.

W międzyczasie przygotować sos. Maliny rozgnieść widelcem (mrożone wcześniej rozmrozić). Dodać sok z cytryny, oliwę, miód, doprawić kolorowym pieprzem i szczyptą chili.

Na talerzu ułożyć sałatę, przestudzonego batata i cebulę. Posypać kiełkami, rozłożyć części grejpfruta oraz zgrillowany ser halloumi i listki mięty.

Można doprawić solą morską i pieprzem do smaku. Całość polać sosem malinowym i natychmiast podawać.



Salaterka Glamour



- chipsy z cukinii -

 **łatwe**
trudność

 **3**
porcje

 **60**
minut

składniki

- 2 średnie cukinie
- ½ łyżeczki wędzonej lub słodkiej papryki
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki curry
- ½ łyżeczka pieprzu
- 3 łyżki oliwy
- ½ szklanki bułki tartej
- ½ szklanki startego parmezanu

przygotowanie

Cukinię pociąć na średniej grubości plasterki. Osuszyć całość papierowym ręcznikiem, aby pozbyć się nadmiaru wody.

W misce wymieszać przyprawy oraz olej. Dodać osuszone plasterki cukinii i dokładnie wymieszać, aby pokryły się przyprawami. Następnie panierować w mieszance bułki tartej i parmezanu, dociskając panierkę palcami.

Piekarnik rozgrzać do 200 stopni. Na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia rozłożyć opanierowane plasterki cukinii. Piec około 40 minut lub dłużej, aż będą chrupiące, w połowie pieczenia odwrócić na drugą stronę.

Podawać na ciepło lub zimno z ulubionym dipem.



Półmisek Porto



- carpaccio z buraków -



łatwe
trudność



2
porcje



15
minut

składniki

- 2 średniej wielkości ugotowane lub upieczone buraki
- 150 g sera koziego
- 50 g orzechów laskowych
- 2 garście mieszanki sałat
- świeżo zmielony czarny pieprz
- czarnuszka
- 1 łyżka oleju lnianego lub oliwy
- 1 łyżeczka płynnego miodu

przygotowanie

Na rozgrzanej, suchej patelni uprażyć orzechy laskowe, następnie wysypać na czystą ściereczkę i pocierać aby pozbyć się skórek.

W międzyczasie pokroić buraczki na cienkie plasterki za pomocą obieraczki i ułożyć na sałacie.

Ser podzielić na mniejsze części i ułożyć na burakach, całość posypać uprażonymi, posiekanymi orzechami laskowymi.

Carpaccio skropić olejem lnianym i miodem. Oprószyć świeżo zmielonym pieprzem i posypać czarnuszką. Podawać z grzankami.



THE AMBITION



- wrapy z łososia -

 **łatwe**
trudność

 **6**
porcje

 **25**
minut

składniki

- 100 g łososia wędzonego
- 3 garście rukoli
- 1 czerwona papryka
- 1 pomidor malinowy
- 3 tortille kukurydziane
- 1 czerwona cebula
- 100 ml jogurtu greckiego
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz do smaku

przygotowanie

Przygotować nadzienie: łososia i paprykę pokroić w paski, pomidora w grubsze plastry, a cebulę w piórka.

Przygotować sos: jogurt wymieszać z przepuszczonym przez praskę czosnkiem i koperkiem. Przyprawić do smaku solą oraz pieprzem.

Rozgrzać suchą patelnię i przysmażyć na niej placki tortilli z obu stron, aż staną się chrupiące.

Podgrzane placki smarować sosem jogurtowym, następnie rozkładać na nich warzywa i łososia. Ciasno zwinąć w rulon, kroić na połówki lub mniejsze części.



Półmisek Porto



- schab w sosie pieczarkowym -

średnie
trudność

6
porcje

50
minut

składniki

- 500 g pieczarek pokrojonych w plastry
- 1 posiekana cebula
- 1 ząbek czosnku
- 5 gałązek tymianku
- 2 łyżki sosu sojowego jasnego
- ½ pęczka natki pietruszki (posiekanego)
- masło klarowane do smażenia
- 150 ml śmietanki 30%
- 250 ml bulionu warzywnego, rosółu, ewentualnie wody
- 40 g zimnego masła
- 5-6 cienkich plastrów schabu
- 2 suszone grzyby
- sól, pieprz młotkowany
- słodka papryka
- 30 g sera np. pecorino, grana padano lub bursztyn

przygotowanie

Mięso położyć na desce, doprawić solą, pieprzem i słodką papryką. Rozgrzać masło klarowane na patelni, obsmażyć plastry schabu z każdej strony, odłożyć na talerz.

Na tej samej patelni ponownie rozgrzać masło klarowane, wrzucić cebulę, przecisnąć czosnek przez praskę i zeszklić. Następnie dodać pieczarki i smażyć przez około 5 minut.

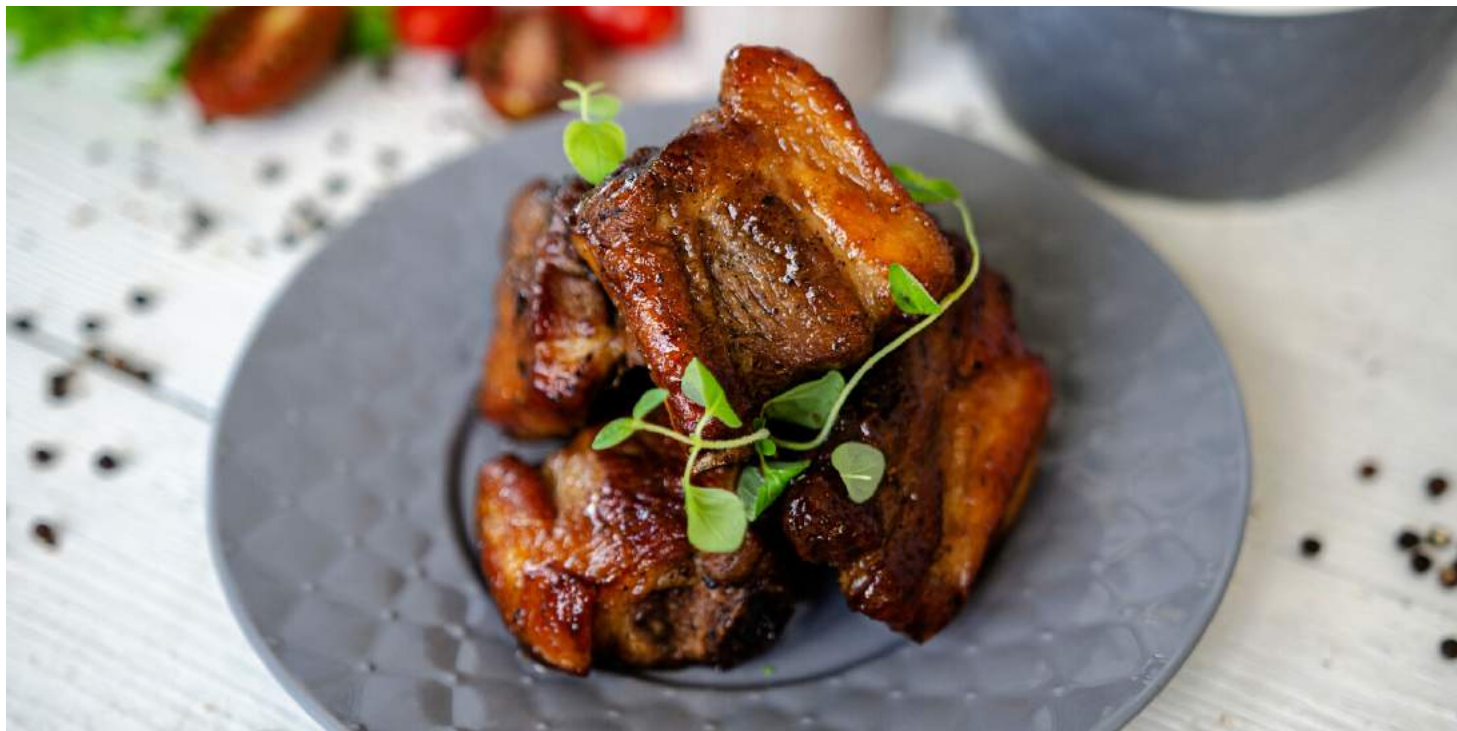
Wlać białe wino. Chwilę podgrzać, aż połowa odparuje. Zalać bulionem, doprawić solą, pieprzem, sosem sojowym. Dodać gałązki tymianku i suszone grzyby. Na koniec powoli wlać śmietankę.

Do gorącego sosu włożyć plastry schabu. Przykryć pokrywką i całość dusić ok. 20 minut. Gotowy sos posypać posiekaną natką pietruszki. Można posypać serem pecorino.

[zobacz wideo do przepisu >>](#)



Talerz deserowy i salaterka Glamour



- żeberka w miodzie -

średnie
trudność

4
porcje

70
minut

składniki

- 1 kg żeberek
- olej do smażenia
- sól, pieprz

glazura miodowa

- ¼ szklanki miodu
- 2 łyżki cukru
- 4 łyżki (60 ml) sosu sojowego
- 4 łyżki (60 ml) octu balsamico
- 3 łyżeczki czosnku granulowanego
- ¼ łyżeczki chili

przygotowanie

Wszystkie składniki miodowej glazury podgrzewać na małym ogniu do uzyskania jednolitej konsystencji.

Żeberka pokroić na porcje, przyprawić solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać olej i szybko obsmażyć żeberka z obu stron na złoto.

Obsmażone żeberka przełożyć do naczynia żaroodpornego, posmarować z obu stron glazurą i włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika z grzaniem góra-dół.

Piec do miękkości około godzinę, odwracając na drugą stronę po 30 minutach. Podawać z ulubioną sałatką i dobrym pieczywem.



Talerz głęboki Marble



- risotto z kurczakiem -

 **trudne**
trudność

 **3**
porcje

 **40**
minut

składniki

- 300 g filetu z kurczaka
- 1 mała biała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 150 g ryżu do risotto
- ½ szklanki białego wina
- 3 łyżki parmezanu
- 50 g masła
- 2 łyżki oliwy
- 600 ml intensywnego bulionu
- sól, pieprz do smaku
- natka pietruszki (do podania)

przygotowanie

Filet kurczaka pokroić w kostkę, doprawić solą i pieprzem. Posiekać cebulę. Na patelni rozgrzać oliwę, zeszklić cebulę. Następnie dodać filet z kurczaka i smażyć, aż mięso lekko się zarumieni. Odłożyć do miseczki.

Na tę samą patelnię dodać ryż. Smażyć około 2-3 minuty aż ziarenka zrobią się przezroczyste. Dodać wino, zwiększyć ogień i lekko odparować płyn.

Następnie dodać drobno posiekany czosnek, połowę masła oraz kurczaka. Smażyć 2-3 minuty, następnie podlać chochelką gorącego bulionu, mieszać, aż ryż wchłonie płyn.

Stopniowo dodawać pozostały bulion, za każdym razem mieszając do czasu, aż porcja bulionu zostanie wchłonięta. Gotować w ten sposób około 10 minut – ryż powinien pozostać lekko twardy.

Na koniec dodać pozostałe masło i starty parmezan. Całość wymieszać, odstawić na 5 minut, a następnie przełożyć na talerze i natychmiast podawać posypane świeżą natką pietruszki.



Talerze Aura Gold



- bigos -

średnie
trudność

10
porcje

300
minut

składniki

- 400 g boczku
- 500 g łopatki wieprzowej
- 500 g szynki wieprzowej
- 1 kg posiekanej, kiszonej kapusty
- 1 poszatkowana biała kapusta
- 40 g suszonych podgrzybków (wcześniej namoczonych)
- 80 g suszonych śliwek
- 10 ziarenek pieprzu
- liście laurowe
- sól
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego

przygotowanie

Kapustę kiszoną włożyć do garnka, zalać wodą i gotować godzinę.

Mięsa przełożyć do osobnego garnka, dodać ok. 1 łyżkę soli, ziarna pieprzu, liście laurowe, zalać wodą i gotować przez godzinę.

Po godzinie mięsa przełożyć na talerz. Do wywaru dodać poszatkowaną kapustę wraz z grzybami oraz podgotowaną kiszoną kapustą.

Mięso lekko przestudzić, pokroić w kostkę. Dodać do kapusty wraz z koncentratem pomidorowym i śliwkami.

Całość gotować jeszcze ok. 2-3 godziny, co jakiś czas mieszając.

[zobacz wideo do przepisu >>](#)



Talerz obiadowy Aura Gold



- piersi z kaczki -

 **trudne**
trudność

 **2**
porcje

 **210**
minut

składniki

- 2 piersi z kaczki ze skórą
- 3 gałązki świeżego rozmarynu
- 300 g śliwek (poza sezonem mrożone)
- 30 g brązowego cukru
- 30 ml octu winnego
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka oliwy
- 1 ząbek czosnku
- duża szczypta chili
- ½ łyżeczki cynamonu
- sól, świeży drobno zmielony czarny pieprz

przygotowanie

Piersi kaczki naciąć od strony skóry na krzyż, natrzeć z obu stron solą, pieprzem i drobno posiekanym rozmarynem. Zostawić w temperaturze pokojowej na co najmniej 3 godziny.

Położyć na suchej, mocno rozgrzanej patelni skórą do dołu i smażyć około 5-6 minut aż się zarumienią. Odwrócić i smażyć jeszcze około 2-3 minuty.

Zlać tłuszcz do miseczki, a mięso przełożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. W zależności od ulubionego stopnia wysmażenia zostawić na 10-12 minut.

W międzyczasie przygotować sos. Na suchej patelni karmelizować cukier, uważając, aby się nie przypalił. Następnie na rozpuszczony, lekko złoty cukier wlać ocet i sos sojowy. Całość lekko podgrzać i zamieszać, aż karmel się rozpuści. Dodać wypestkowane, pokrojone na ćwiartki śliwki, cynamon, chili, czosnek i gotować całość, aż śliwki zmiękną.

Na koniec sos doprawić czarnym pieprzem i zblendować na gładko. Jeśli sos jest zbyt kwaśny, dodać trochę cukru. Jeśli zbyt słodki - octu, aby odpowiednio go zrównoważyć.

Mięso wyjąć z piekarnika, przełożyć na deskę, przykryć folią aluminiową, aby odpoczęło. Następnie kroić w plastry i polewać ciepłym sosem.



Talerz głęboki Marocco



- kotlety pożarskie -

średnie
trudność

4
porcje

30
minut

składniki

- 500 g filetów z kurczaka lub indyka
- 1 sucha bułka kajzerka
- 150 ml mleka
- 2 ząbki czosnku
- ½ łyżeczki soli
- pieprz do smaku
- 2 jajka
- bułka tarta do panierowania
- masło klarowane lub olej do smażenia

przygotowanie

Filety z kurczaka lub indyka drobno posiekać lub rozdrobnić blenderem. Kajzerkę namoczyć w ciepłym mleku i ugnieść widelcem.

Posiekane mięso, rozdrobnioną kajzerkę, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz jedno jajko wymieszać w misce. Całość doprawić solą i pieprzem.

Mokrymi dłońmi formować kotlety. Panierować w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoto.



Talerz obiadowy Galaxy



- gołąbki -

 **trudne**
trudność

 **8**
porcje

 **150**
minut

składniki

- 1 główka białej kapusty
- 500 g mielonego mięsa najlepiej łopatki lub karkówki
- 100 g suchego ryżu
- 50 g boczku
- 1 duża cebula
- olej lub smalec do smażenia
- 1 łyżka majeranku
- sól
- świeżo zmielony czarny pieprz
- ½ szklanki bulionu lub wody

przygotowanie

W mocno osolonej wodzie ugotować obraną z dużych, zewnętrznych liści kapustę, aby zmiękła – w zależności od wielkości kapusty zajmie to około 50-60 minut.

Cebulę i boczek pokroić w kosteczkę. Na patelni rozgrzać tłuszcz, dodać cebulę i boczek. Całość przesmażyć na złoto, mieszając od czasu do czasu. Odstawić. Z ugotowanej kapusty wyciąć głąb - dzięki temu kapusta rozpadnie się na pojedyncze liście.

Przygotować farsz – do mielonego mięsa dodać ryż, podsmażoną cebulę i boczek, przyprawić łyżeczką soli, majerankiem i czarnym pieprzem. Całość dokładnie wymieszać.

Za pomocą ostrego noża z liści kapusty wyciąć zgrubienia. Na każdym liściu ułożyć czubatą łyżkę farszu i ciasno zawinąć. Postępować w ten sposób, aż do momentu zużycia całego farszu.

Piekarnik rozgrzać do 190 stopni. Gołąbki umieścić w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym, przykryć pozostałymi liśćmi kapusty. Zalać bulionem lub wodą i piec do miękkości około 45-55 minut. Podawać z ulubionym sosem np. pomidorowym lub pieczarkowym.



AMBITION

Patelnia Nature



- pierogi z mięsem -



trudne
trudność



5
porcje



90
minut

składniki

ciasto na pierogi

- 2 szklanki mąki pszennej wrocławskiej
- 200 ml gorącej wody
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka oleju

farsz

- 400 g ugotowanego mięsa, najlepiej wołowego lub wołowo-wieprzowego
- 1 cebula
- 100 g boczku
- 50 g masła
- 100 ml bulionu
- sól i pieprz do smaku

przygotowanie

Przygotować ciasto pierogowe: na stolnicę przesiać mąkę, dodać sól, olej i wodę zagniatą do uzyskania elastycznego ciasta.

Uformować kulę. Odłożyć do miski i przykryć ściereczką. Zostawić na 20 minut aby ciasto odpoczęło.

W międzyczasie przygotować farsz: mięso rozdrobnić za pomocą maszynki lub blendera, cebulę drobno posiekać, boczek pokroić w drobną kostkę i razem z cebulą przesmażyć na maśle. Do mielonego mięsa dodać bulion, przesmażony boczek z cebulą razem z tłuszczem. Całość doprawić solą i pieprzem i dokładnie wymieszać.

Oderwać kawałek ciasta i rozwałkować je na grubość około 3 mm. Za pomocą szklanki wycinać krążki, na każdym z nich kłaść łyżkę farszu mięsnego i sklejać brzegi.

Pierogi wrzucać partiami do osolonego wrzątku, gotować dwie minuty od wypłynięcia. Wyciągnąć na talerz za pomocą łyżki cedzakowej. Podawać podsmażone na złoto.



Patelنيا Merucre



- dorsz w migdałach -



łatwe
trudność



3
porcje



20
minut

składniki

- 500 g filetów dorsza lub innej białej ryby
- 4 łyżki masła, najlepiej klarowanego
- 3 łyżki migdałów w słupkach lub płatkach
- ½ szklanki bułki tartej
- sok wyciśnięty z połówki cytryny
- sól i świeżo zmielony kolorowy pieprz
- 1 łyżeczka bazylii
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 jajko

przygotowanie

Rybę umyć i dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem.

Filety natrzeć solą i obficie posypać kolorowym pieprzem i bazylią. Skropić sokiem z cytryny. Obtoczyć w mące, a następnie w roztrzepanym jajku i bułce tartej wymieszanej z lekko pokruszonymi płatkami migdałów.

Na rozgrzanej patelni roztopić masło, ułożyć na nim opanierowaną rybę i smażyć na średnim ogniu po około 7 minut z każdej strony, aż panierka będzie złota i chrupiąca.

Podawać z ulubionymi dodatkami.



Saldterka Mia



- banofee w pucharkach -



łatwe
trudność



6
porcje



25
minut

składniki

- 200 g herbatników czekoladowych lub pokruszonego ciasta czekoladowego
- 300 g kajmaku
- 2 łyżki soku z cytryny
- 400 ml śmietanki 36%
- 2 dojrzałe banany
- orzeszki ziemne i gorzka czekolada do dekoracji

przygotowanie

Ciastka zblendować lub pokruszyć w szczelnie zamkniętym woreczku za pomocą wałka. Śmietankę ubić na sztywno, odstawić.

Kajmak lekko podgrzać, aby nabrał płynnej konsystencji, lekko ostudzić. Banany pokroić na grubsze plastry, wymieszać z sokiem z cytryny.

W pucharkach lub szklanej salaterce układać warstwę pokruszonych ciastek, banany, kajmak i bitą śmietanę. Czynność powtórzyć dwukrotnie. Na wierzchu posypać posiekanymi orzeszkami ziemnymi i startą czekoladą. Udekorować bitą śmietaną.

Przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 24h.



Ramekin Ginger



- mus czekoladowy -

średnie
trudność



4
porcje



25
minut

składniki

- 125 g mascarpone
- 1 szklanka mocno schłodzonej śmietany 30%
- 100 g dobrej jakości ciemnej czekolady
- 100 g dobrej jakości mlecznej czekolady
- 200 g malin (poza sezonem mrożone)
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki soku z cytryny
- listki mięty do dekoracji

przygotowanie

Na garnku z gotującą się wodą ustawić talerz z połamaną na kawałki ciemną i mleczną czekoladą, rozpuścić. Odstawić, aby lekko przestygła.

Lekko ubić mascarpone, dodać śmietankę kremówkę, ubijać aż krem będzie sztywny i gładki. Na koniec dodać przestudzoną czekoladę. Całość delikatnie wymieszać szpatułką, aby wszystkie składniki się połączyły. Krem wstawić do lodówki.

W międzyczasie przygotować sos malinowy. W rondelku umieścić maliny, zasypać cukrem, dodać sok z cytryny i podgrzewać, aż owoce puszczą sok.

Gotować na większym ogniu, aby odparować nadmiar wody, do momentu, aż maliny się rozpadną. Gdy otrzymamy gęsty sos, należy go przetrzeć przez sito, aby pozbyć się pestek.

Na dno deserowych pucharków wlać po dwie łyżki przestudzonego sosu malinowego. Następnie wyłożyć mus z ciemnej czekolady, a na koniec dekorować pozostałym sosem i świeżymi listkami mięty. Podawać od razu.



Forma na tartę Excellent



- tarta ze śliwkami i kruszonką -



trudne
trudność



10
porcje



120
minut

składniki

na ciasto

- 80 g masła
- 160 g mąki pszennej
- 1 szczypta soli
- 1 łyżka cukru pudru
- 60 ml zimnej wody

na nadzienie

- 650 g śliwek, najlepiej węgieriek lub innych owoców (np.: jabłek, gruszek)
- ¼ łyżeczki cynamonu
- ½ łyżeczki kardamonu

na kruszonkę

- 75 g masła
- 75 g cukru
- 150 g mąki
- ¼ łyżeczki cynamonu

przygotowanie

Przygotować ciasto: posiekać masło z mąką, dodać sól, cukier i zimną wodę. Szybko zagnieść ciasto, starając się nie ogrzewać go zbyt długo dłońmi. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą, schłodzić w lodówce przez minimum pół godziny.

Przygotować kruszonkę: Posiekane masło rozgniatać w palcach z mąką, cynamonem i cukrem do uzyskania niewielkich kawałków kruszonki, odstawić do lodówki.

Śliwki umyć, wypestkować, podzielić na ćwiartki i posypać cynamonem.

Schłodzone ciasto rozłożyć w formie na tartę o średnicy 26 cm i ponakłuwać widelcem. Położyć arkusz papieru do pieczenia, obciążyć kulkami ceramicznymi, suchym grochem lub ciecierzycą.

Piekarnik rozgrzać do 180 stopni, podpiec ciasto około 10-15 minut, następnie ściągnąć obciążenie, ułożyć śliwki, posypać cynamonem i kruszonką. Piec około 45 minut.



Talerz deserowy Marocco



- sernik dyniowy -



łatwe
trudność



12
porcje



90
minut

składniki

na spód

- 170 g herbatników pełnoziarnistych
- 80 g masła
- szczypta soli
- 1 łyżeczka ciemnego kakao
- szczypta kardamonu (opcjonalnie)

na masę serową

- 1 kg twarogu sernikowego
- 1 szklanka mleka skondensowanego słodzonego
- 40 g mąki ziemniaczanej lub budyń waniliowy
- 125 ml gęstej śmietany 18%
- 4 jajka (rozmiar L)
- 300 g upieczonej dyni Hokkaido lub piżmowej (waga bez skóry i pestek)

na polewę

- 300 ml gęstej śmietany 18%
- 2 łyżki soku z cytryny
- 3 łyżki cukru pudru

przygotowanie

Przygotować spód: ciastka rozdrobnić na piasek, dodać rozpuszczone i przestudzone masło, kakao, szczyptę soli oraz szczyptę kardamonu. Całość dokładnie wymieszać.

Wyłożyć papierem do pieczenia spód tortownicy o średnicy 24 cm. Ścianki posmarować masłem. Ułożyć wcześniej przygotowane ciasto dokładnie dociskając masę ciasteczkową łyżką. Zblendować dynię na puree i przygotować masę serową.

Za pomocą miksera ustawionego na średnie obroty ubić twaróg przez około 2-3 minuty, aby stał się puszysty. Miksując dodawać mąkę lub budyń oraz śmietanę, a następnie po jednym jajku, za każdym razem krótko miksując, aby wszystkie składniki dobrze się połączyły.

Na koniec do masy serowej wlać mleko skondensowane i dodać zblendowaną na puree dynię. Wymieszać krótko do połączenia składników - masa będzie dość rzadka.

Piekarnik rozgrzać do 170 stopni. Piec sernik około 60-65 minut do momentu aż wierzch po dotknięciu patyczkiem będzie sprężysty. Studzić przez godzinę przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika, a następnie w temperaturze pokojowej.

Gdy sernik przestygnie, wymieszać śmietanę, cukier i sok z cytryny. Polewę wylać na wierzch ciasta. Całość schłodzić w lodówce przez minimum 6 godzin.



Talerz deserowy i salaterka Winter



- piernik -



łatwe
trudność



12
porcje



90
minut

składniki

- 110 g masła
- 40 ml oleju
- 300 g płynnego miodu
- 80 g cukru trzcinowego
- 3 jajka
- 350 g mąki tortowej (pszennej)
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1½ łyżki przyprawy piernikowej
- skórka otarta z 1 pomarańczy

do dekoracji

- 2-3 łyżki płatków migdałowych
- 1 łyżka różowego pieprzu

na polewę

- 200ml śmietanki 36%
- 150g połamanej, gorzkiej czekolady o zawartości kakao 60%
- 2 łyżki miodu

przygotowanie

Do garnka przelać olej, masło, miód, cukier. Całość zagrząć, stale mieszając, aż składniki się połączą. Następnie zdjąć z palnika i ostudzić.

Piekarnik nagrzać do temperatury 170 stopni (góra dół). W misce wymieszać mąkę z proszkiem, sodą i przyprawami.

Do wystudzonego masła z miodem, dodać jajka, skórkę pomarańczową i połączyć za pomocą miksera. Następnie dodać suche składniki i ponownie zmiksować.

Ciasto przełożyć do blaszki wyłożonej papierem. Piec 60 minut. Wyciągnąć po całkowitym wystudzeniu.

Wszystkie składniki na polewę rozpuścić w kąpieli wodnej. Wymieszać do momentu uzyskania jednolitej masy. Polewą poleć ciasto. Udekorować migdałami i pieprzem

[zobacz wideo do przepisu >>](#)



Talerz deserowy Galaxy



- sernik królewski -

średnie
trudność

16
porcje

150
minut

składniki

na masę serową

- 1 kg sera na sernik
- 200 g cukru
- 40 g mąki ziemniaczanej
- ziarenka z 1 laski wanilii
- 200 ml śmietanki 30%
- 3 jajka

na ciasto kakaowe

- ok. 340 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 180 g cukru pudru
- 30 g kakao
- 180 g zimnego masła, posiekanego w kostkę
- 1 jajko
- 1 łyżka kwaśnej śmietany

przygotowanie

Połączyć wszystkie składniki na ciasto kakaowe. Zagniecioną masę podzielić na dwie części i uformować w kulę. Owinąć je folią spożywczą i włożyć do zamrażarki na około dwie godziny.

Rozgrzać piekarnik do temperatury 180 stopni. Blaszke wyłożyć papierem do pieczenia. Zetrzeć 1 porcję ciasta na tarce o dużych oczkach, wyrównać, wstawić do piekarnika na 12-15 minut.

W międzyczasie przygotować masę serową. Do misy miksera przełożyć połowę twarogu, ziarenka wanilii, wsypać cukier oraz mąkę ziemniaczaną. Miksować do połączenia składników (średnie obroty, ok. 3 minuty).

Dodać pozostały ser i znów zmiksować przez ok. minutę. Na koniec dodawać po 1 jajku. Wyłączyć mikser, wlać śmietankę i wymieszać za pomocą silikonowej łopatki z masą serową.

Na podpieczony spód wlać masę serową, zetrzeć resztę ciasta i piec ok. 45 minut w temperaturze 170 stopni. Po tym czasie wyłączyć piekarnik i uchylić drzwiczki. Pozostawić do wystudzenia sernika. Na noc wstawić do lodówki

[zobacz wideo do przepisu >>](#)



Talerz deserowy Marocco



- orzechowiec -



trudne
trudność



16
porcje



70
minut

składniki

na ciasto

- 500 g mąki pszennej
- 200 g cukru drobnego
- 160 g miękkiego masła
- 2 jajka
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

na masę orzechową

- ok. 250 g grubo posiekanych orzechów włoskich
- 80 g masła
- ok. 80 g miodu
- 2 łyżki cukru

na krem

- 700 ml mleka
- 1 laska wanilii
- 1½ łyżeczki namoczonej w zimnej wodzie żelatyny
- 2 waniliowe budynie
- 4 łyżki cukru pudru
- 250 g masła w temperaturze pokojowej

przygotowanie

Piekarnik rozgrzać do temperatury 170 stopni. Przygotować kruche ciasto. Do dużej miski wsypać mąkę, cukier, proszek, sodę, miód i masło. Dodać jajka i wyrobić, aż do połączenia składników (można wsypać wszystkie składniki do miksera z hakiem do ciasta – będzie szybciej). Ciasto podzielić na dwie połówki, zawinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki.

Orzechy przesypać do miseczki. Masło, miód i cukier podgrzać, następnie wlać do orzechów i wymieszać.

Dwie formy do pieczenia wyłożyć ciastem i nakłuć widelcem. Foremki wstawić do piekarnika. Piec ok. 6 minut. Wyciągnąć 1 foremkę (drugą wciąż piec), wsypać orzechy z miodem i masłem. Ponownie wstawić na ok. 8 - 10 minut do piekarnika.

Przygotować krem waniliowy: budynie wymieszać w 200 ml zimnego mleka. Resztę mleka zagotować z cukrem i rozkrojoną wzdłuż łaską wanilii. Budyń wymieszać z mlekiem i przygotować zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Ściągnąć z palnika, usunąć łaskę wanilii, wlać napęczniałą żelatynę i dobrze wymieszać.

Do robota planetarnego wrzucić masło w temperaturze pokojowej wraz z cukrem pudrem (4 łyżki). Napowietrzyć za pomocą różgi do ubijania i po łyżce dodawać ostudzoną masę budyniową z żelatyną.

Gotowy krem wyłożyć na upieczony spód, przycisnąć spodem z orzechami włoskimi i wstawić do lodówki na noc.

[zobacz wideo do przepisu >>](#)



Talerz deserowy Piano



- szarlotka -

średnie
trudność

12
porcje

90
minut

składniki

na ciasto

- 250 g mąki pszennej
- ok. 130 g zimnego masła
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 żółtko
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- 60 g cukru pudru

na nadzienie

- ok. 1½ kg jabłek szara reneta
- sok z 1 cytryny
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki cukru trzcinowego

na kruszonkę

- 50 g zimnego masła
- 50 g cukru
- 50 g mąki pszennej
- 50 g wiórków kokosowych

przygotowanie

Składniki na kruszonkę wsypać do miski i wyrobić aż do połączenia składników. Odłożyć do lodówki. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni.

Z podanych składników wyrobić gładkie i elastyczne ciasto. Formę o średnicy 24cm wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie rozprowadzić ciasto i przykryć kolejną warstwą papieru. Obciążyć grochem lub fasolą.

Formę wstawić do piekarnika na ok. 25 minut. Podpieczone ciasto wyciągnąć z piekarnika, zdjąć papier z obciążeniem, a następnie ułożyć na nim pokrojone jabłka wymieszane z sokiem z cytryny, cukrem trzcinowym i cynamonem. Całość posypać schłodzoną kruszonką.

Wstawić ponownie do rozgrzanego piekarnika na ok. 25-30 minut. Gotową szarlotkę wystudzić, a następnie obsypać cukrem pudrem.

[zobacz wideo do przepisu >>](#)