

Stempelkowa Książka Kucharska

eTwinning project
„Fascinating Professionals”

Stempelkowe Dania Główna

Tortilla – Susanne z Rodziną

300g piersi z kurczaka

Warzywa (wedle upodobań)

Mix sałat

Przyprawy (pieprz, sól, przyprawa do kurczaka)

Piersi z kurczaka kroimy w kostkę, przyprawiamy wedle uznania. Do smażenia używamy oliwy z oliwek.

Następnie kroimy warzywa w kostkę i mieszamy z mix sałat.

Rozkładamy folie aluminiową na której kładziemy gotowe już placki tortilli. Po środku kładziemy pokrojone warzywa oraz mix sałat, na wierzchu układamy usmażone mięso. Do smaku można również dodać sos czosnkowy bądź jakikolwiek inny. Zawijamy w rulonik i zwijamy w folię aluminiową. Następnie wkładamy zawinięta już tortillę na rozgrzaną patelnię. Smażymy po obu stronach, żeby ją podgrzać.

Smacznego



Pierogi z kapustą – Iza z Rodziną

piezogi z kapustą i grzybami

* składniki ciasta:

- 4 szkl. mąki pszennej (ok. 640g)
- 1,5 szkl. gorącej wody (ok. 400ml)
- 2 łyżki masła
- łyżeczka soli

* składniki na farsz:

- 800g kiszanej kapusty
- 60g suszonych grzybów
- 2 średnie cebule - ok 300g
- 7 łyżek oleju lub 2 łyżki masła
- przyprawy i zioła: łyżeczka cukru, 3 małe liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, płaska łyżeczka pieprzu

plaska łyżeczka pieprzu 1 1/4 ziarna ziela angielskiego,

Wykonanie farszu:

- 1) Suszone grzyby zalej dwiema szklankami wody. Przykryj i odstaw na 12 h. Odsączone grzyby pokrój w małe kostki.
- 2) Cebulę obierz i posiekaj w małe kostki. Włóż patelnię wlej olej lub masło i dodaj cebulę i podsmaż ok 10 min. Następnie wrzyp pokrojone grzyby i smaż jeszcze 2 minuty.

Pierogi z kapustą – Iza z Rodziną

3) Kapustę przepłucz w zimnej wodzie, odciśnij. Odcinając kapustę, posiekaj nożem i wlej do garnka. Dodaj przyprawy. Jeśli woda z mrożenia grzybów nie jest gorąca, to wlej ją do kapusty. Wlej pół szklanki zimnej wody. Jeśli nie wycisną wody z mrożenia grzybów, to wlej do kapusty 1,5 szkl. wody. W końcu dodaj grzyby podsmażone z cebulą. Całość wymieszaj. Ustaw małą moc palnika i pokrój pastą grzybową 20-30 min. Zoligimij pokrywką i smaż farsz ok. 20 min.

4) Po ostudzeniu farszu szykujemy ciasto wykonanie ciasta:

1) Do dużej miski wsyp mąkę i łyżeczkę soli. Do gorącej wody wrzuc 2 łyżki mąki. Gdy mąka się roztopi po 5 min wlewamy wodę z mąką do mąki. Całość mieszamy łyżką, po chwili wyróbimy ciasto ręką. Ciasto nie bje lepiałe ale nie przykleja się do rąk.

2) Ciasto odkładamy na 30 min w ciepłą szuflę. Po tym czasie walcimy i wycinamy kółka.

3) Wle wyete kółka nakładamy farsz na środek i składamy kółko na pół i sklepiamy boki. Aby gotowe pierogi nie dosychały przykryj wilgotną ściereczką.

4) Pierogi wkładamy do wrzątku o 70 ok. 2 min wypłynę na powierzchnię. Pierogi wyławiamy po ok. 4 min od wypłynięcia na powierzchnię.

Z tej porcji ciasto wyjdzie ok. 75 szt pierogów.

Pierogi można smażić surowe lub po upotawieniu.

Surowe utuzi do siebie na desce i włóż na 90 min do zamrażarki. Następnie wsyp do pojemnika.

Upotawione ostudź, włuz na desce utawione do siebie na desce i włóż na 2h do zamrażarki, następnie wsyp je do pojemnika (nie skleja się smażonych)



Kopytka – Oliwier z Rodziną

Oliwier do brata -
jesteś głodny ?

Braciszek zaraz
ogarnie Kopytka



Kopytka - (Kluski z ziemniaków, mąki i jajka)

Składniki

4 porcje

- 1 kg ziemniaków
- 200 g mąki
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie

- Obrane ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i od razu rozgnieść praską na idealnie gładkie puree. Przełożyć do miski i całkowicie ostudzić.
- Dodać mąkę, jajko oraz szczyptę soli. Połączyć składniki w jednolite ciasto.
- Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i podzielić na 6 części. Z każdej części uformować waleczek grubości kciuka, obtaczając go w mące.
- Walek lekko spłaszczyć i pociąć nożem na kawałki o szerokości ok. 1,5 - 2 cm.
- Gotować partiami: wkładać na gotującą i osoloną wodę w dużym garnku i gotować przez ok. 3 minuty licząc od czasu wypłynięcia na powierzchnię lub do miękkości.
- W trakcie gotowania delikatnie przemieszać wodę drewnianą łyżką sprawdzając czy kopytka nie przykleiły się do dna. Wylawiać łyżką cedzakową i wykladać na talerze.

Propozycja podania 🍷

sos pieczarkowy, gulasz, zapiekane w sosie pomidorowym z warzywami, bułka tarta z masłem, z podsmażoną cebulką 🍷 lub boczkiem.

Wskazówki

- Można podawać od razu lub przechować w lodówce i odsmażać w kolejnych dniach. Można też zamrozić.
- Kopytka można przygotować ze świeżo ugotowanych ziemniaków (ostudzonych) lub z ziemniaków ugotowanych i przeciśniętych przez praskę poprzedniego dnia.



Stempelkowe Słodkości

Ciasteczka orzechowe z żurawiną

Igor z Rodziną

300g zmielonych orzeszków ziemnych
3 białka
150g ksylitolu
60g suszonej Żurawiny
50g miodu

Białka ubijamy na sztywno dodajemy stopniowo ksylitol miód
następnie orzeszki oraz Żurawinę wstawiamy masę do lodówki na
ok 2h

Formujemy kulki lekko spłaszczamy i układamy na papierze do
pieczenia i pieczemy ok 15 min w 180*



Mleczne Bułeczki – Dorota z Rodziną

Składniki:

500g mąki tortowej

60g cukru

1 płaska łyżeczka soli

8g suchych drożdży

370 ml ciepłego mleka

40g miękkiego masła

- Wszystkie suche składniki wsypać do miski i wymieszać. Wlać mleko i dodać masło. Wszystko wyrabiać mikserem 8-10 minut.
- Przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu na około 40 minut.
- Wyrośnięte ciasto uformować na kształt wałka i podzielić na 16 części.
- Uformować kulki i zostawić je na kolejne 20 minut do wyrośnięcia.
- Po wyrośnięciu jeszcze raz uformować kulki i poukładać je na tortownicy o średnicy 30cm. Następnie posmarować bułeczki mlekiem i posypać kruszonką (cukier waniliowy, łyżka cukru, 3 łyżki mąki, łyżka masła). Odstawić na 40 minut.
- Piec 25 minut w temperaturze 160 stopni.



Placuszki bananowo-jabłkowe z cynamonem – Bartek z Rodziną

SKŁADNIKI (ok. 20 małych placuszków)

- 2 banany
- 1 jabłko
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki
- łyżeczka miodu
- szczypta cynamonu
- masło klarowane (do smażenia)

PRZYGOTOWANIE:

1. Banany rozgniatamy widelcem.
2. Jabłko obieramy ze skórki i trzemy na tarce, na dużych oczkach.
3. Dodajemy jajka, mąkę, miód oraz cynamon.
4. Wszystkie składniki razem mieszamy.
5. Placuszki smażymy na patelni, na maśle klarowanym, na złoty kolor.
6. Następnie odsączamy nadmiar tłuszczu na ręczniku papierowym.
7. Podajemy z ulubionymi owocami.

SMACZNEGO! 😊



Ciasto Bananowe Basia z Rodziną


Ciasto bananowe

Czas przygotowania	Czas wykonania	Czas całkowity
30 min	60 min	1 ha 30 min

Przepis na foremkę keksową o długości około 30 cm

Autor: Wypieki Beaty
Typ przepisu: Ciasto
Ilość: 11



 Drukuj

Składniki

- 110 g miękkiego masła
- 1 szklanka cukru (ewentualnie można zmniejszyć ilość)
- 2 roztrzepane widelcem jajka
- 4 dojrzałe banany rozgniecione widelcem
- 1 i ¼ szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 1 łyżeczka cynamonu

Wykonanie

1. Masło utrzyj z cukrem na puszystą masę.
2. Dodaj rozgniecione banany, wanilię i jajka - zmiksuj.
3. Dodaj mąkę wymieszaną z sodą/proszkiem do pieczenia i cynamonem.
4. Krótco zmiksuj.
5. Przełóż ciasto do długiej foremki (o długości około 30 cm).
6. Piecz w 180 stopniach przez około 60 minut - do suchego patyczka.
7. Po upieczeniu przestudź.



Ciasteczkowe stworki Filip z Rodziną



Stopień trudności ..

Koszt ..

Czas
1 godzina i 12 minut

Przygotowanie
15 minut

Oczekiwanie
45 minut

Pieczenie
10 - 12 minut

Temperatura pieczenia
175°C

Składniki na 85 ciasteczek:

- ♦ 1 3/4 szklanki mąki (28 dag)
- ♦ 4 1/2 łyżki kakao (7 dag)
- ♦ 10 dag imbiru w syropie
- ♦ 4/5 kostki margaryny (20 dag)
- ♦ 1 jajko
- ♦ 1 żółtko
- ♦ niepełne 1/2 szklanki cukru (10 dag)
- ♦ 2 łyżki soku z cytryny
- ♦ 1 1/2 szklanki cukru pudru (25 dag)
- ♦ 15 dag półgorzkiej polewy czekoladowej
- ♦ sól

Przyrządzenie:

1. Mąkę, kakao i szczyptę soli wymieszać, zrobić wgłębienie.
2. Imbir wyjąć, pokroić. Posiekaną margarynę, imbir, 4 łyżki syropu, cukier i 2 żółtka dodać do mąki. Wyrobić ciasto, uformować 2 rulony, zawinąć w folię i odstawić do lodówki na 45 minut.
3. Ciasto pokroić na plastry grubości 4 mm, za pomocą foremek uformować kształt i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 10 - 12 minut w temp. 175°C. Wystudzić w piekarniku.
4. Cukier puder, białko i sok z cytryny ubić na pianę, posmarować nią ciastka. Polewę rozpu-

ścić w kąpieli wodnej i za pomocą szprycy ozdobić ciasteczka. Odstawić, by polewa zastygła.

RADA

Jeśli nie mamy gotowej polewy czekoladowej możemy użyć zwykłej czekolady. Aby czekolada nie zmieniła smaku, trzeba ją topić łańcuchem, najlepiej w garnku z podwójnym dnem, rozdrobioną wcześniej na małe kawałki.

Informacja o produkcie

Kalorie	Zaw. tłuszczu
5.525 razem	
- na 85 ciasteczek	mała
65 kcal - 1 ciastko	

Zródło węglowodanów.





Pierniczki Świąteczne Lidka z Rodziną



Nazwa przepisu PIERNICZKI ŚWIĄTECZNE

Składniki $\frac{1}{2}$ kostki masła (125 g)
3 szkl. mąki (500 g)
 $1\frac{1}{2}$ szkl. cukru pudru (200 g)
 $\frac{3}{4}$ szkl. miodu (200 g)

Sposób przygotowania
1 jajko
1 tyżeczka proszku do pieczenia
1 opakow. przyprawy do pierników (20 g)
2 tyżeczki kakao (15 g)

1. Do miski włożyć miękkie masło i pozostałe składniki ciasta. Wszystko wymieszać mikserem.
2. Przełożyć ciasto na podsypany mąką stół i zagniataj, aż będzie gładkie.
3. Tak przygotowane ciasto zawiniąć w folię i ołożyć na 1 godzinę do lodówki.
4. Schłodzone ciasto walczyć partiami na grubość 0,5 cm i nycinać foremkami pierników.
5. Piec 8-10 minut - 180°C

Notatki 6. Ostudzone pierniczki poluknij, ozdób itp.

WAŻNE:

pierniczki po upieczeniu na twardo, muszą poleżeć, aby zmiękły.



Czas przyrządzenia

Stopień trudności



Faworki – Oliwier z Rodziną

Faworki (chrust)

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej (=300g)
- 4 żółtka
- 1 łyżka spirytusu (lub ocet 6%)
- ½ łyżeczki cukru
- ½ łyżeczki soli
- ok. 5 kopianych łyżek gęstej, kwaśniej śmietany
- olej lub smalec do smażenia
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z cukrem i solą. Dodać żółtka, spirytus i śmietanę. Zagnieść na jednolitą masę. Następnie przełożyć ciasto na blat i zbijać drewnianym wałkiem ok. 10- 15 minut. (Należy uderzać wałkiem w ciasto rozplaszczając je, po czym ponownie zwinąć i znów zbijać wałkiem. Dzięki zbijaniu ciasto będzie jednolite, elastyczne, a po usmażeniu kruche i z dużą ilością bąbelków).
2. Ciasto rozwałkować porcjami cieniutko na blacie posypanym lekko mąką. (Ważne jest, aby blat podsypywać, jak najmniejszą ilością mąki. Ciasto oczekujące na rozwałkowanie należy przykryć ściereczką, żeby nie obsychało). Ciasto pokroić najpierw na paski o szerokości ok. 3- 4 cm, następnie na prostokąty lub równoległoboki o długości ok. 9- 10 cm. (Ja robię na oko tak, aby faworki ładnie wyglądały;)). Każdy kawałek naciąć w środku i przez nacięcie przeciągnąć jeden koniec.
3. Faworki smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Wyjmować łyżką cedzakową i osączyć na ręczniku papierowym z tłuszczu. Gdy ostygną posypać grubo cukrem pudrem.



Kuchnia:

Polska



Całkowity czas przygotowania:

ok. 1,5 godziny



Ilość porcji:

ok. 140 sztuk



Trudność:

średnia



Koszt:

niski



Donaty – Oliwier z Rodziną

Donaty drożdżowe

500 ml mleka

10 g suche drożdże

Mieszamy i odstawiamy pod przykryciem na 10 minut do wyrośnięcia.

Dodajemy:

50 g cukru kryształ

10 ml aromatu waniliowego

125 g rozpuszczonego masła

2 całe jajka

Mieszamy składniki. Dodajemy 1kg mąki i wyrabiamy do uzyskania jednolitego ciasta.

Odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut.

Po wyrośnięciu wyciągamy na stolnicę i wygniatamy.

Ciasto rozwałkowujemy na placek o grubości ok 0,5 mm i wycinamy oponki. Po wycięciu odstawiamy jeszcze na 15 minut. Smażymy na głębokim tłuszczu do zarumienienia.

Osuszamy i dekorujemy według uznania.

Smacznego 😊



Ciasteczka maślane – Oliwier z Rodziną

pl Ciasteczka maślane

Składniki na 40 ciasteczek: 350 g mąki pszennej, 150 g cukru pudru, 130 g masła, 2 jajka, ½ paczki cukru waniliowego, skórka z cytryny

Rodzaje ciasteczek maślanych: do ciasta na **kokosowe ciasteczka** należy dodać 70 g wiórków kokosowych, do ciasta na **cytrynowe ciasteczka** należy dodać otartą skórkę z dwóch cytryn oraz 4 łyżki soku z cytryny. Do ciasta na **kakaowe ciasteczka** należy dodać 10 g kakao, do ciasta na **waniliowe ciasteczka** należy dodać 40 g cukru waniliowego. Do ciasta na **migdałowe ciasteczka** należy dodać 60 g łuskanych, drobno posiekanych migdałów, do ciasta na **orzechowe ciasteczka** należy dodać 60 g drobno posiekanych orzechów włoskich lub laskowych.

Ciasteczka cynamonowe

Składniki na 40 ciasteczek: 250 g mąki pszennej, 120 g cukru pudru, 100 g masła, 1 jajko, 10 g mielonego cynamonu

Ciasteczka imbirowe: do ciasteczek imbirowych należy dodać zamiast cynamonu połowę łyżeczki świeżego drobno startego imbiru z sokiem.

Przygotowanie obu ciast: wszystkie składniki należy wymieszać, przygotować gładkie ciasto, a następnie pozostawić je na co najmniej 2 godziny w lodówce. Za pomocą pieczątki należy przygotować ciastka. Piec ok. 10–12 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 160 °C.

sk Maslové sušienky

Ingrediencie pre 40 sušienok: 350 g polohrubej múky, 150 g práškoveho cukru, 130 g masla, 2 vajcia, ½ vrecka vanilkoveho cukru, citrónová kôra

Varianty maslových sušienok: pre **kokosové sušienky** pridajte do cesta 70 g strúhaného kokosu, pre **citrónové sušienky** kôru z dvoch citrónov a 4 polievkové lyžice citrónovej šťavy, pre **kakaové sušienky** 10 g kaka, pre **vanilkové sušienky** 40 g vanilkoveho cukru, pre **mandľové sušienky** 60 g lúpaných jemne nastrúhaných mandlí a pre **orieškové sušienky** 60 g jemne strúhaných vlašských alebo lieskových orechov.

Škoricové sušienky

Ingrediencie pre 40 sušienok: 250 g hladkej múky, 120 g práškoveho cukru, 100 g masla, 1 vajce, 10 g mletej škorice

Zázvorové sušienky: pre zázvorové sušienky nahradte škoricu polovicou lyžičky čerstvého, jemne nastrúhaného alebo treného zázvoru aj so šťavou.

Postup pre obidve cestá: všetky ingrediencie zmiešajte, pripravte hladké cesto a nechajte aspoň 2 hodiny v chlade odležať. Pomocou razítka pripravte sušienky a pečte v rúre pri 160 °C cca 10–12 minút.





Kochane Rodziny Stempelkowe
Wszystkie przepisy są przepyszne!
Dziękuję Wam ogromnie za zaangażowanie
w nasz eTwinningowy projekt...

... wspólne Rodzinne gotowanie, pieczenie,
smażenie jest bezcenne.

Z życzeniami wielu wspólnych chwil w kuchni
i przy Rodzinnym Stole
p. Ania 😊

