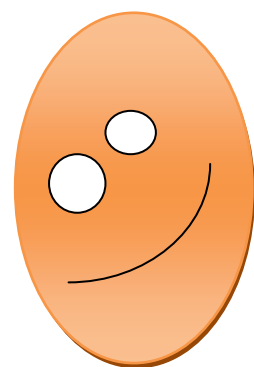
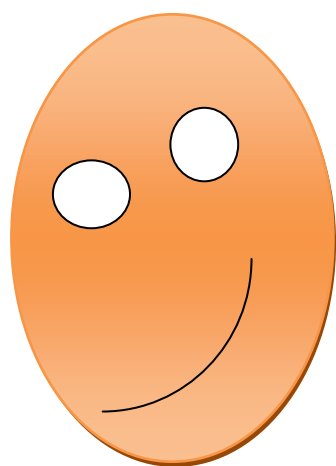




# Książka kucharska

*Nasze pomysły na potrawy*

*z jajkiem*



*Autor: klasa 3a SP5 Stupsk*

# Nasze przepisy

1. Owocowe naleśniki
2. Kogel-mogel
3. Jajeczna wiosna
4. Smażone chlebki
5. Parówkowe serduszka
6. Owocowa fantazja
7. Kotleciki z jajek i pieczarek
8. Jaja pieczone w awokado
9. Sałatka z jajkiem
10. Muffinki czekoladowe
11. Pająk wielkanocny
12. Łosoś z jajkami przepiórkowymi
13. Kurczaczki wielkanocne
14. Omlet z jajka
15. Omlet „Jajeczna kałuża”
16. Kotlety jajeczne
17. Racuszki



Smacznego!

# Owocowe naleśniki

Wda Szlag

Owocowe naleśniki (owocolesniki)

Czas przygotowania: 30 min

## 1. Składniki

3 jajka

200 ml mleka

200 ml wody

1 łyżeczka cukru

1 łyżka rozpuszczonego masła

2 szklanki mąki

2 łyżki oleju do smażenia

## 2. Wykonanie

Wbij jajka do miski i lekko wymieszaj  
Wlej mleko i wodę. Wsyp cukier i masło.

A na koniec wlej masło  
i wymieszaj na gładką  
masę. Usmaż cieniutkie  
naleśniki na patelni

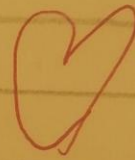
Przekoruj naleśniki  
ulubionymi owocami  
i cukrem lub syropem

lub syropem  
np: borówkami lub truskawkami



Gotowe

Smacznego!!!



Adrianna



# Kogel-mogel

## KOGEL-MOGEL

### SKŁADNIKI:

- 4 jajka
- 8 łyżek cukru
- 2 łyżki ciemnego kakao

Jajka ubić z cukrem za pomocą miksera, aż zmieszają kolor na jasny biały.

Mozna dodać kakao i ubić jeszcze chwile.

GOTOWE!

120 PRZYGOTOWANIE ok 15 min



Wojtek



# Tajeczna wiosna

## JAJECZNA WIOSNA



### Składniki:

Kwiat brokułów, ogórek, pół papryki, 5-6 jajek, majonez lub śmietana, tortellini z serem, sól ziołowa i pieprz kolorowy.

### Sposób przygotowania:

Najpierw trzeba ugotować jajka, brokuły i tortellini. Potem należy pokroić w kostkę: paprykę, ugotowane jajka i ogórka. Następnie do miski trzeba wrzucić wszystkie składniki (brokuł musi być pokrojony obojętnie jak) i dodać majonez i troszkę śmietany. Sól i pieprz do smaku.

Czas przygotowania: ok. 1 h

SMACZNEGO ☺

Hanna Moszczyńska III a

Hania



# Smażone chlebki

## Smażone chlebki

### Składniki:

- 2 bułki
- 2 jajka
- 4 plasterki żółtego sera
- szczypta soli
- ketchup

### Sposób przygotowania:

W misce rozbij 2 jajka i roztrzep je. Do jajek dodaj szczyptę soli.  
Pokrój 2 bułki. Każdy kawałek optocz z dwóch stron w jajku.  
Rozgrzej na patelni olej lub masło. Potóż na rozgrzanej patelni bułkę, zamocz w jajku. Po 5 min przelóż na drugą stronę. Na przypieczonej stronie potóż plasterki sera i przykryj pokrywą. Po roztopieniu sera wyłóż chlebki na talerz. Posmaruj ketchupem.

Smacznego!



Maja



# Parówkowe serduszka

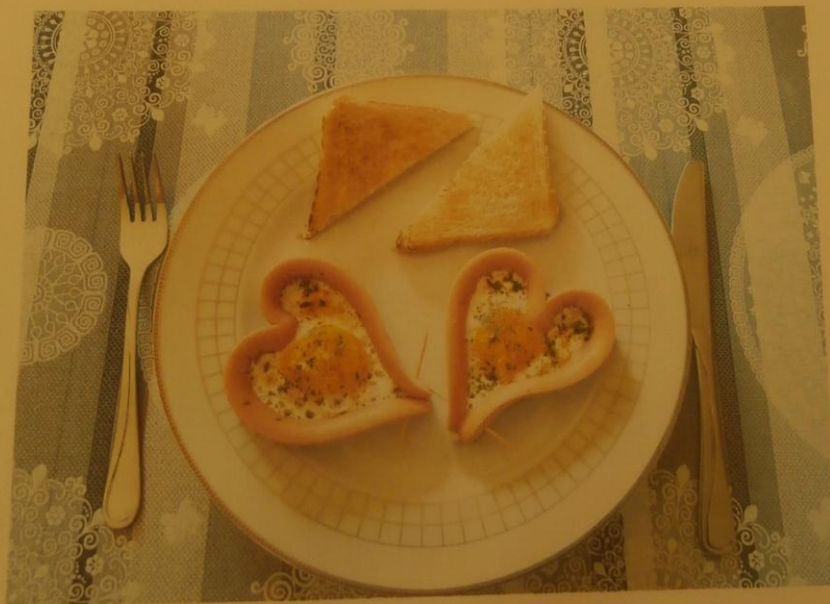
## Parówkowe serduszka

### Składniki:

- 2 parówki
- 2 jajka
- 2 wykałaczk
- 3 łyżki oleju
- szczypiorek
- sól, pieprz, papryka

### Przygotowanie (czas ok. 7 minut):

1. Parówki przecinamy wzdłuż, ale nie do końca, zostawiamy ok. 1,5 cm. Wywijamy je na zewnątrz, formując kształt serca i spinamy wykałaczką.
  2. Na patelni rozgrzewamy olej. Parówkowe serduszka kładziemy i wbijamy jajko, przyprawiamy i smażymy na małym ogniu aż jajka się zetną.
  3. Posypujemy szczypiorkiem i podajemy na gorąco razem z tostem.
- Smacznego!!!



Wojtek



# Owocowa fantazja

## Owocowa fantazja

### Składniki

- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli.
- 2 łyżeczki cukru pudru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 jajka
- 1/2 szklanki oleju
- 1 szklankę mleka
- bita śmietana, truskawki, borówki

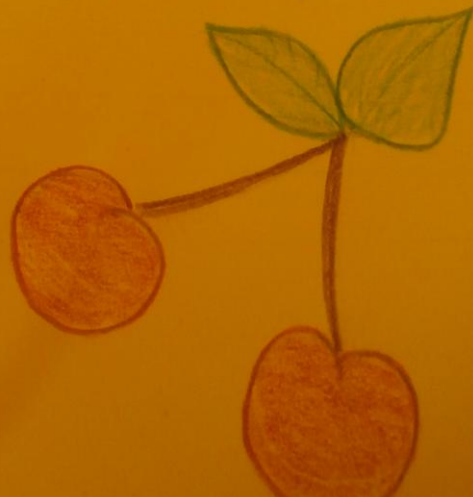
### Sposób przygotowania:

Do naczynia wysypujemy wszystkie składniki i miksujemy na gładką masę. ciasto odstawiamy na 15 min.

Pieczemy gofry w rozgrzanej patelni na złoty kolor.

Upieczone gofry podajemy z bitą śmietaną i ulubionymi owocami.

czas przygotowania: 45 minut.



Kacper





# Owocowa fantazja



Kacper



# Kotleciki z jajek i pieczarek

## KOTLECICKI Z JAJEK I PIECZAREK

### Składniki:

- 5 jaj ugotowanych na twardo
- 4-5 sztuk pieczarek
- 1 mała cebula
- 1 tyżeczka vegeto
- 1 surowe jajko
- 1/2 czerwonej bulki
- bulka tartar
- pieprz



### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i podmaż na patelni. Dodaj starte pieczarki. Całość podmaż ok. 5 min.
2. Ugotowane na twardo jajka przecińnij przez praszkę, dodaj namoczoną w wodzie czerwoną bułkę.
3. Gdy cebula i pieczarki przestygną, dodaj je do jajek i bułki.
4. Dopraw do smaku vegeto oraz pieprzem, wbij surowe jajko i całość wymieszaj.
5. Smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor.

Igor



# Jajka pieczone w awokado

## JAJKO PIECZONE W AWOKADO

Składniki:

- 1 awokado, 2 jajka, 2 plasterki boczku
- 0,5 pęczka szczypiorku, sól, pieprz.

Przygotowanie: Awokado kroimy na pół, wyjmujemy pestkę. Do zagłębienia po pestkach wbijamy jajka, solimy i pieprzymy do smaku. Pieczemy w piekarniku 10-15 min w temp. 200 stopni. Upieczone awokado układamy na talerzu. Dekorujemy chipsami z boczku i szczypiorkiem.



Smacznego 😊

Gabryśia Stawarska.

Gabryśia



# Salatka z jajkiem

## SALATKA Z TUŃCZYKA, JAJEK, KUKURYDZY I OGÓRKÓW

### SKŁADNIKI:

- tuńczyk w sosie własnym 2 puszki
- jajka 3-4 sztuki
- ogórki konserwowe 3-4 sztuki
- kukurydza w puszcze 1 puszka
- majonez 2 łyżki
- jogurt naturalny 2 łyżki
- szczypiorek
- sól i pieprz do smaku



### Sposób przygotowania

jajka gotujemy na twardo, studzimy. Tuńczyk i kukurydza odsączamy z zalewy. Ogórki i jajka kroimy w kostkę, przekładamy do miski. Dodajemy kukurydżę, majonez, jogurt, posiekany szczypiorek, tuńczyk, delikatnie łączymy składniki.

Smacznego!

Kamil Proczek 3a

czas przygotowania 20 min

Kamil



# Muffinki czekoladowe

## Muffinki czekoladowe

### Składniki

- Śmietana - 250g
- Czarna czekolada topiona chłodzona - 250g
- Margaryna lub masło roztopione - 100g
- Jajka - 2 szt
- Mleko - 1 szkl
- Proszek kakaoowy 1/3 szklanka
- Mąka - 1.5 szkl
- Cukier - 1.25 szkl
- Cukier waniliowy - 1 w.ł.
- Proszek do pieczenia - 1 w.ł.
- Soda - 0,5 w.ł.
- Masło do smarowania formy.
- Jedna szczypta soli.



Ania



# Muffinki czekoladowe

## Sposób przygotowania

1. Potrzebujemy jajka o temperaturze pokojowej. W mąki w prosie posmazać masłem i posyp niewielką ilością proszku kakao w formie muffinów. Włożyć piekarnik, aby podgrzać go do 180°.
2. W małej misce wymieszać mąkę, proszek kakao, proszek do pieczenia, sódę i sól.
3. W innej dużej misce pobij margarynę (masło) z cukrem przez 3-5 minut. Dodaj jajka i wanilię ponownie dobrze bij.
4. Ciężkim łopatką stopniowo wprowadzić śmietanę i rozpuszczoną czekoladę.
5. Wlej do tej miski około 1/3 mąki, wymieszać, następnie wlać połowę mleka, ponownie wymieszać mąkę. Dobrze wymieszać.
6. Przekłóć ciasto na muffinki czekoladowe w przygotowanych formach.
7. Umieść w piekarniku w piekarnicy na około 25 min. Po tym czasie sprawdzamy patyczkiem wypataczkiem czy są gotowe.



Ania



# Pająk wielkanocny

## PAJĄK WIELKANOCNY

### SKŁADNIKI

- ugotowane jajko
- liść sałaty
- szczypiorek
- 2 ziarenka pieprzu
- kabanosy

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ugotowane jajko kładziemy na liście sałaty, przyczepiamy kabanosy - po 4 po każdym boku jajka, na przodzie doczepiam ziarenka pieprzu jako oczy, dekorujemy szczypiorkiem (trawa).

### CZAS PRZYGOTOWANIA:

- około 6 minut



Olivier



# Łosoś z jajkami przepiórczymi

## Łosoś z jajkami przepiórczymi

### Składniki:

- 400g fileta z łososia
- sól, pieprz, cukier,
- dwa do pieczenia, 8 jajek przepiórczych
- 200 ml śmietany 12% t.m., 2 łyżki musztardy

### Przygotowanie:

Łosoś oprószyć solą i pieprzem, ułożyć na blasze posmarowanej tłuszczem. Piec w temp. 120 °C przez ok. 20 minut. Ze śmietany i cukrem. Zrobić nadzienie z jajek, ułożyć na łososiu i podać polane sosem musztardowym.



Jagoda





# Kurczaczki wielkanocne

## KURCZACZKI wielkanocne



### Składniki, których potrzebujesz.

- \* jajka
- \* papugka czerwona
- \* pipaszki ciemne
- \* serbata

Ugotuj jajka na twardo. Po obgotowaniu obrwij jajka. Nóżem narysuj x ostrogiem nożem. Zwał dookoła wiatka pływki nożem w kształcie x i x. Delikatnie porządnie obrwij wiatka. Wskazki kurczaczka zwał z papużki ciemnej wyciągnij w tyłek. w uszy po 2 ciemne pipaszki kark zwał i do widok papużki. Polać kurczaka na serbata i gota

Jessica Starak III A



Jessica



# Omlęt z jajek

Omlęt z jajek

Martynka

Składniki:

- 2 jajka
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżka masła

Sposób przygotowania:

1. Rozbij jajko do miski
2. Dodaj sól, pieprz i mleko
3. Rozmieszaj wszystko widelcem
4. Rozgrzej masło na patelni
5. Wlej masę jajeczną i usmaż
6. Proszo o omlęt nastolek

Czas przygotowania: 5 minut  
Smacznego!

Martyna Wójcik



Martynka



# Omlet „Jajeczna kaczka”

## Omlet „Jajeczna kaczka”



Czas przygotowania: 15 min

### Składniki:

- 1 łyżka masła
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki
- 0,25 szklanki mleka
- gotowa czerwona papryżka
- czarna oliwki
- szczypta czosnku
- ser tarty
- sól i pieprz
- 6 pieczarek

### Sposób przygotowania:

1. dodaj łyżkę masła na rozgrzaną patelnię, a następnie poddusź pieczarki

Oskar



# Omlęt „Jajeczna kaczka”

2. Oddziel żółtka od białek
3. Do białek dodaj odrobinę soli i świeżo zmielonego pieprzu
4. Białka ubij na sztywno za pomocą trzepaczki lub miksera
5. Żółtka wymieszaj dokładnie z mąką i mlekiem
6. Masę połączone z ubitymi białkami, delikatnie pokrępkę delikatnie wymieszaj składniki
7. Na gorącą patelnię wrzuć masę
8. Smaż omlęta pod przykryciem na wolnym ogniu, po 4 minutach przelóż na drugą stronę.
9. Po usmażeniu posyp no górze sznycelkami, oliwkami i tartym serem.

Smacznego! :)

Oskar



# Kotlety jajeczne

## Składniki Kotlety jajeczne!

- 10 jajek
- szczypiorek posiekany
- bułka tarta
- olej
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

## Sposób przygotowania:

Gotujemy 8 jajek, obieramy ze skorupki, wkładamy do miski i trzemy je dokładnie rączką widelcem. Dodajemy dwa surowe jajka, sól, pieprz, szczypiorek i łyżkę bułki tartej. Uformować kotleciki i obtoczyć w bułce tartej. Rozgrzać olej na patelni, włożyć kotleciki i smażycić od góry do umiarkowanego, smażyć przez około 3 min i przewrócić na drugą stronę i pastorać smażenie. Czas przygotowania ok. 30 min.



Aleksandra Stachula 3a

Ola



# Racuszki

## Racuszki

2 jajka  
1 szklanka jogurtu  
25 dag maki  
1 tyzeczka proszku do pieczenia  
sól, tłuszcz do smażenia.

Żółtka, jogurt, sól i mąkę z proszkiem do pieczenia wyrobić mikserem na jednolitą masę. Białka ubić na sztywną pianę i obrobić szczyptą soli, obrobić do ciasta i delikatnie wymieszać. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Podawać z owocami, śmietaną lub posypać cukrem pudrem.

czas przygotowania 10-15 min.

Smacznego!



Piotr





Wesołych Świąt!

*3a SP5 Słupsk*

*Ilona Orlikowska*

