

PRZEPIŚNIK



PRZEPIS NA DOMOWY SOK MALINOWY/ Z CZARNEGO BZU

Składniki:

- 1 kg malin/ czarnego bzu
- 1 szklanka cukru

Przepis:

Maliny/ czarny bez delikatnie umyj w wiaderku z wodą.

Umyte maliny/ czarny bez oraz cukier wsyp do dużego garnka, przesypując warstwowo owoce cukrem.

Odczekaj około 20 - 30 minut, od czasu do czasu mieszając, aż maliny/ czarny bez puszczą sok.

Garnek umieść na kuchence, podgrzewaj na wolnym ogniu i gotuj przez około 5 - 10 minut.

Uzyskany mus malinowy/ z czarnego bzu przecedź przez gęste sitko.

Odcedzony sok ponownie pogrzej i doprowadź do wrzenia.

Gorący sok rozlej do butelek lub słoików i natychmiast zamknij.

Butelki i słoiki pozostaw w temperaturze pokojowej do wystygnięcia. Produkt nie wymaga pasteryzacji.

Pozostałości owoców po odcedzeniu soku można wykorzystać, jako bazę do przygotowania dżemu, czy owocowej marmolady.



PIZZA

Składniki:

- 25 g świeżych drożdży (lub 7 g instant)
- 150 ml ciepłej wody
- 1/2 łyżeczki cukru
- 250 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy

Przygotowanie:

Świeże drożdże ocieplić w temperaturze pokojowej. Przygotować rozczyn:



drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie, dodać 2 łyżki mąki oraz cukier, dokładnie wymieszać i odstawić na ok. 10 minut do wyrośnięcia (rozczyn ze świeżych drożdży zwiększa objętość o ok. 3 razy - jeśli tak się

nie stanie proces przygotowania rozczynu trzeba powtórzyć od nowa, natomiast rozczyn z drożdży instant może się tylko trochę spenić).

Mąkę przesiać do miski, wymieszać z solą, zrobić wgłębienie w środku i wlać w nie rozczyn. Sukcesywnie zagarniać łyżką mąkę do środka i przez 2 - 3 minuty mieszać składniki, pod koniec dodając jeszcze oliwę.



Połączone składniki wyłożyć na stolnicę oprószoną mąką. Wyrabiać przez ok. 15 minut aż ciasto będzie elastyczne i gładkie (ciasto można też zagnieść mikserem planetarnym).

Wyrobione ciasto włożyć do dużej miski, przykryć ściereczką i odstawić na ok. 1 godzinę do wyrośnięcia.

Wyrośnięte ciasto wyjąć na stolnicę i chwilę pozagniatać. Podzielić na 2 części, uformować z nich kulki i odłożyć na ok. 7 minut pod ściereczką.

Błaszki (tortownice) posmarować oliwą. Włożyć na środek kulkę ciasta, delikatnie spłaszczyć i rozciągać, rozprowadzając palcami po całej powierzchni dna, zaczynając od środka i zostawiając niewielki "wałeczek" na brzegu (zob. zdjęcia poniżej). UWAGA: najlepiej robić to kilkoma etapami, ciasto na początku sprężynuje i "cofa się", ale jeśli odczekamy chwilę będziemy mogli je dalej rozciągać.

Wyłożyć cienką warstwę sosu pomidorowego, ser* oraz ulubione dodatki. Odczekać ok. 15 minut aż ciasto podrośnie, następnie piec w maksymalnie nagrzanym piekarniku (min. 250 st. C) przez ok. 10 minut.

Wskazówki:

* Polecam połączenie pół na pół mozzarelli świeżej (z zalewy, w kulce) oraz suchej (tartej).

SOS POMIDOROWY DO PIZZY

Składniki:

- Pół cebuli
- 4 ząbki czosnku
- Pomidory w puszcze
- Duża łyżka przecieru pomidorowego
- Sól
- Warzywko
- Pieprz
- Papryka ostra
- Przyprawa włoska
- Oregano
- Pół łyżeczki cukru
- Oliwa z oliwek (może być olej)

Przygotowanie:

Cebulę i czosnek posiekać niedbale, podsmażyć na oliwie, nie spalić! Dodać



odrobinę wody, jeżeli składniki nie są wystarczająco miękkie i czekać aż ta odparuje. Dołączyć całą zawartość puszki z pomidorami oraz przecier. Chwilę smażyć. Dodać przyprawy i odrobinę wody. Przez chwilę gotować. Po odparowaniu wody zblendować i podzielić na porcje do użycia oraz

zamrożenia na następną okazję. Gotowy sos do pizzy to skarb.

CIASTO JOGURTOWE Z KRUSZONKĄ

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 1 szklanka drobnego cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 50 g roztopionego masła (lub oleju)
- 1 szklanka jogurtu naturalnego
- 350 g sezonowych owoców
- cukier puder

Kruszonka:

- 100 g mąki
- 70 g masła
- 4 łyżki cukru

Przygotowanie:

Składniki na ciasto jogurtowe wyjąć wcześniej z lodówki, aby się ogrzały.



Przygotować kruszonkę: do miski wsypać mąkę, dodać drobno posiekane masło oraz cukier i rozcierać palcami składniki aż powstanie drobna kruszonka. Następnie zwilżoną dłonią połączyć składniki formując gładką kulę z ciasta, włożyć ją do zamrażalnika.

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia, zapiąć obwód wypuszczając resztę papieru na zewnątrz.

Mąkę przesiać do miski razem z proszkiem do pieczenia, wymieszać. W drugiej misce ubić jajka z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę (około 7 minut). Dodać jogurt,

roztopione masło oraz mąkę z proszkiem do pieczenia. Krótco zmiksować na wolnych obrotach miksera, tylko do połączenia się składników w jednolitą masę.

Wyłożyć do tortownicy, na wierzch ułożyć pokrojone owoce. Posypać kruszonką - rozdrobnionym w dłoniach ciastem z zamrażalnika.

Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez około 45 - 50 minut, do czasu aż ciasto urośnie, a wierzch się zrumieni. Wyjąć z piekarnika i ostudzić. Posypać cukrem pudrem.

PLACKI Z DYNI

Składniki:

- Pełna szklanka drobno tartej dyni – 320 g
- Pół szklanki jogurtu naturalnego – 150 g
- 2 niepełne szklanki mąki pszennej – 300 g
- 3 średnie jajka
- Saszetka cukru wanilinowego – 30 g
- Łyżeczka proszku do pieczenia
- Pół łyżeczki sody
- Olej roślinny do smażenia

Przygotowanie:

Cukier wanilinowy możesz zastąpić dwiema łyżkami cukru zwykłego,



lub trzcinowego oraz kilkoma kroplami esencji waniliowej. Pół łyżeczki pasty waniliowej lub nasiona wyjęte z laski wanilii będą jeszcze lepsze. Placki z dyni smażone na słodko najpyszniejsze wychodzą zawsze z dyni Muskat. To odmiana o intensywnie pomarańczowym

miąższu. Są to duże dynie o zielonej lub pomarańczowo zielonej skórce. To dynia typowo deserowa. Smak i struktura miąższu przypomina mi połączenie świeżej marchewki z melonem i papają. Coś Wspaniałego!

BABECZKI DYNIOWO-SEROWE

Ciasto:

- 200 g dyni (startej na średnich oczkach tarki)
- 200 g mąki pszennej
- 180 g cukru pudru
- 200 ml oleju
- 2 jajka
- 1 cukier waniliowy (cukier z dodatkiem wanilii)
- ½ łyżeczki sody
- 1 łyżeczka przyprawy korzennej
- Szczypta soli

Masa serowo-dyniowa:

- 500 g twarogu (trzykrotnie zmielić)
- 100 g cukru pudru
- 2 jajka
- 1 cukier waniliowy (cukier z dodatkiem wanilii)
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 budyń śmietankowy
- 125 ml kwaśnej śmietany
- 500 g pulpy z dyni (upieczona, przetarta dynia)

Polewa:

- 2 serki typu Philadelphia (może być serek śmietankowy carem cheese Łaciaty)
- 2 łyżki cukru pudru
- Szczypta cynamonu

Krok 1

Dynię obierz ze skóry i usuń pestki. Połowę pokrój w paski i włóż do piekarnika 180 stopni- 25 minut. Resztę surowej dyni zetrzyj na tarce.

Krok 2

Do miski wsyp mąkę, cukier puder, cukier z wanilią, sól, sodę oraz przyprawę korzenną wszystko dokładnie wymieszaj. W drugiej misce wymieszaj jaja i olej.

Krok 3

Wsyp suche składniki do mokrych i zmiksuj, dodaj startą dynię i zmiksuj.

Krok 4

Do zmielonego twarogu dodaj budyć, mąkę, cukier puder, cukier z wanilią, jaja i śmietanę i pulpę dyniową. Całość zmiksuj.

Blachę do muffinek wykładamy papilotkami i nalewamy 2 łyżki ciasta dyniowego i uzupełniamy masą serowo-dyniową do $\frac{3}{4}$ wysokości formy.

Pieczemy 35 minut w 180 stopniach

Polewa:

Zmiksować serki z cukrem pudrem. Udekorować babeczki (można oprószyć cynamonem)

PLACUSZKI Z DYNI

Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 25 dag obranej z pestek i skóry dyni
- 1 łyżka cukru
- 1 jajko
- 4 łyżki oleju
- Zielenina

Przygotowanie:

Dynię rozdrobnić, gotować na parze aż zmięknie. Przetrzeć przez sito. Dodać



jajko, cukier i mąkę, szczyptę soli. Dokładnie wyrobić powstałe ciasto. Formować w walec. Nożem pociąć na ok. 20 plastrów. Formować owalne placuszki. Smażyć na oleju z każdej strony, aż pięknie się zezłocą.

Udekorować zieleniną, podawać na ciepło.

KORZENNE CIASTO DYNIOWE

Składniki (na blachę 25 cm x 25 cm):

- 2 szklanki mąki pszennej tortowej
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki zmielonej przyprawy korzennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 400 g puree z dyni
- 4 jajka
- 200 ml oleju słonecznikowego
- 1 szklanka rodzynek
- ½ szklanki orzechów laskowych

Polewa:

2 tabliczki białej czekolady

50 g masła

70 g suszonej żurawiny

Sposób przygotowania:

Okolo 650 g dyni obranej ze skórki (część wody odparuje – potrzebujemy



400 g gotowego puree) kroimy w mniejsze kawałki i owijamy w folię aluminiową.

Pieczemy w 180 stopniach przez 40 minut. Odwijamy ze sreberka i pozostawiamy

do odsączenia na sitku. Miksujemy na gładko.

Sypie składniki ciasta przesiewamy. W misie miksera miksujemy puree z dyni, całe jajka oraz olej. Dodajemy stopniowo po jednej łyżce suche

przesiane składniki i miksujemy do ich dokładnego połączenia. Na końcu dodajemy rodzynki i całe orzechy laskowe. Mieszamy do połączenia. Formę o wymiarach 25 cm x 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć ciasto. Piec w temperaturze 180 stopni przez około 50-55 minut do tzw. suchego patyczka. Wystudzić.

Polewa:

W kąpeli wodnej roztopić pokruszoną czekoladę z masłem. Wymieszać do połączenia składników. Rozprowadzić na wierzchu ciasta. Posypać suszoną żurawiną.

PIEROGI DYNIOWE Z FARSZEM SEROWYM

Ciasto:

- Półtorej szklanki mąki
- 1 łyżka oleju
- Pół szklanki purre z dyni
- Szczypta soli (od serca)
- Ciepła woda (trochę mniej niż pół szklanki)

Nadzienie:

- 400 g twarogu
- 4 łyżki cukru
- 1 jajko
- Kilka kropel aromatu cytrynowego
- 4-5 łyżek ugotowanej dyni

Przygotowanie:

Ciasto:

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy olej i purre z dyni. Stopniowo wlewamy ciepłą (nie gorącą wodę) zagniatamy ciasto, potem przenosimy na stolnicę i odsypujemy mąką aż stanie się sprężyste i elastyczne. Ciasto rozwałkowujemy na dość cienki placek około 5 mm. Szklanką wycinamy koła. Na kołach układamy farsz i zlepiamy pierogi. Gotujemy wodę ze szczyptą soli i gotujemy pierogi około 3 minuty od wypłynięcia. Tak przygotowane pierogi podajemy posypane cynamonem i cukrem lub polane śmietaną. I gotowe, smacznego.

Przygotowanie purre dyniowego:

Dynię obrać ze skóry, wyciąć gniazdo pokroić włożyć do garnka i podsmażyć. Potem dolać 100 ml wody i gotować do miękkości. Gdy dynia będzie gotowa, ściągnąć garnek i ostudzić. Tak ostudzoną dynię zblendować i doprawić wedle uznania.

CIASTO DYNIOWE

Składniki:

Ciasto:

- 3/4 szklanki cukru
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- 200 g masła
- 3 duże jajka
- 380 g mąki pszennej
- 250 g puree z dyni
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- Szczypta przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem cynamonowy:

- 250 ml śmietanki 36%
- 1 opakowanie śmietan-fix
- 2 płaskie łyżeczki cukru pudru
- Szczypta cynamonu
- Garść orzechów

Sposób przygotowania:

Krok 1

Do przygotowania ciasta z dyni będzie potrzebne puree. Dynię pokroić



na kawałki, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Lekko skropić oliwą i włożyć do nagrzanego piekarnika (temp. 180 stopni). Piec przez około 25-30 min do miękkości.

Krok 2

Po przestudzeniu dyni wystarczy obrać ją ze skórki i zblendować na gładką masę.

Krok 3

Wszystkie składniki powinny być w temp pokojowej. Do miski wkładamy masło (200 g) a także wsypujemy cukier (3/4 szkl.) i łyżeczkę cukru z wanilią.

Ucieramy mikserem przez około minutę. Po tym czasie wbijamy po jednym jajku (po każdym dokładnie ubijamy przez minimum 20-30 sekund).



Krok 4

Dodajemy puree z dyni (ok 250 g), ½ łyżeczki cynamonu, szczyptę przypraw do piernika i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia. Całość mieszamy za pomocą łyżki.

Krok 5

Wsypujemy mąkę pszenną (ok 380 g) i ponownie mieszamy łyżką, tylko do uzyskania jednolitej masy.

Krok 6

Ciasto przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika (temp 185 stopni) i pieczemy przez ok. 45-50 min do tzw. suchego patyczka.

Jak powszechnie wiadomo, domowe ciasta nie zawierają kalorii 😊

CIASTO DYNIOWO- MARCHEWKOWE Z ORZECHAMI

Składniki:

Ciasto:

- 250 g marchewki (2 marchewki)
- 4 jajka
- 140 g cukru lub np. 0,5 szklanki miodu
- 0,5 szklanki oleju np. rzepakowego
- 250 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 250 g puree z dyni
- szczypta soli
- 1 szklanka posiekanych orzechów włoskich

Krem z serka:

- 100 g miękkiego masła
- 100 g cukru pudru
- 200 g kremowego serka typu Philadelphia

Do dekoracji:

dowolne orzechy

(np. włoskie, laskowe)

i prażone płatki

kokosowe

Sposób przygotowania:

Krok 1:

Marchewkę zetrzyj

na tarce na średnich lub



np. grubych oczkach, odstaw na bok.

Krok 2:

Jajka ubij z cukrem na puszystą masę. Dodaj olej roślinny, następnie miksując dodawaj stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, solą i cynamonem.

Krok 3:

Do powstałej jednolitej masy dodaj puree z dyni, następnie ekstrakt waniliowy.

Krok 4:

Na koniec dodaj startą marchewkę i orzechy. Następnie delikatnie wymieszaj składniki łyżką.

Krok 5:

Ciasto przełóż

do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Następnie piecz w 180°C przez 50-55 minut do „suchego patyczka”.

W czasie, gdy ciasto się piecze połącz wszystkie składniki kremu, a następnie dokładnie je wymieszaj mikserem.

Krok 6:

Na upieczone i przestudzone ciasto wyłóż krem i rozprowadź go łyżką. Na koniec posyp orzechami i kokosem. Jeśli robisz ciasto w sezonie letnim możesz na krem wyłożyć owoce. Myślę, że np. maliny, czy borówki idealnie by się odnalazły.

