

PUBLIC BRIDGE
dla
DUKA

Autor: Justyna Marszałkowska-Jakubik

Składniki:

- 1/2 kg obranej dyni
- 1 marchew
- 1 mała cebula
- 5 cm świeżego imbiru
- 1/2 puszki mleka kokosowego
- łyżka oleju lub oliwy
- łyżeczka kurkumy
- chilli, sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Cebulę drobno posiekać i podsmażyć na oleju. Dynię oraz obraną marchewkę pokroić w grubą kostkę, imbir obrać i zetrzeć na tarce lub drobno posiekać – dodać do podsmażonej cebuli.

Całość smażyć kilka minut, następnie dolać filiżankę wody i przyprawy, dusić pod przykryciem około 15 minut.

Kiedy warzywa będą miękkie zmiksować zupę na gładko i połączyć z mlekiem kokosowym. Podgrzać, jeśli to konieczne rozcieńczyć wodą i doprawić do smaku.

Podawać z uprażonymi na patelni pestkami dyni lub płatkami migdałowymi, ew. z grzankami czosnkowymi.



pro)inea
WWW.E-PROLINEA.PL

Autor: Angelika Pawełczyk

Składniki:

- 8- 9 płatów do lasagne- wszystko zależy od naczynia, ja użyłam 8, moje naczynie ma wymiary 14x 23 cm- wymiary górne
- 400 g dyni

Piekarnik nagrzać do 200 stopni <termoobieg>. Dynię pokroić w plastry, ułożyć na blachę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia i piec ok 15 minut, aż lekko zmięknie. Po tym czasie wyjąć, ostudzić, a następnie obrać i pokroić dynię w kostkę. Ja zrobiłam to rano, żeby nigdzie nie spieszyć się na obiad

Makaron wrzucać do gotującej się, osolonej wody i gotować przez ok 1 minutę, żeby trochę zmięknął. Następnie wyłożyć płaty na talerz, tak żeby nie stykały się ze sobą< mogą się pozlepiać> i poczekać aż obeschną. Wiem, że niektórzy tego nie robią, ale zawsze, kiedy dawałam do lasagne surowy makaron środek był niedopieczony i twardy, więc wolałam nie ryzykować. Decyzję zostawiam Wam:)

Składniki na sos pomidorowy:

- 600 g pomidorów
- 1/2 dużej cebuli
- sól, pieprz, suszona bazylia
- oliwa do smażenia

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Oliwę rozgrzać na patelni i wrzucić do niej cebulę, smażyć przez chwilę do zeszklenia,. Następnie wrzucić pomidory i dusić pod przykryciem przez ok 7 minut aż pomidory się rozpadną. Zdjąć pokrywkę i dusić jeszcze przez 5 minut. Doprawić solą i pieprzem, Jeśli pomidory nie rozpadły się całkowicie- zblendować sos. Dodać bazylię do smaku i 1/3 podpieczonych kostek dyniowych. Wymieszać i odstawić.

Składniki na sos jogurtowy:

- 250 g jogurtu naturalnego
- 50 g śmietany 12%
- 1/8 łyżeczki gałki muskatowej
- sól i pieprz
- 170 g twarogu, u mnie półtłusty

Jogurt naturalny połączyć ze śmietaną, Przyprawić gałką muskatową, solą i pieprzem. Odstawić. Twaróg pokruszyć na mniejsze kawałki.

Piekarnik nastawić do 180 stopni< termoobieg>

Na dno naczynia żaroodpornego najpierw położyć makaron, następnie wlać połowę sosu jogurtowego, rozrzucić połowę twarogu i kolejną 1/3 część dyniowych kostek. Wszystko przykryć makaronem. Na makaron wylać cały sos pomidorowy i ponownie przykryć makaronem. Następnie posypać wszystko twarogiem i zalać pozostałością sosu jogurtowego, tak, żeby makaron nie był widoczny. Na wierzch ułożyć pozostałą 1/3 część dyniowych kostek.

Całość wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiekać ok 35- 40 minut aż wierzch się zetnie, a dynia się zarumieni. U mnie trwało to 40 minut.

Po tym czasie wyjąć lasagne i poczekać chwilę, aż wystygnie. Kiedy rozkroicie ją od razu- jest duże prawdopodobieństwo, że się trochę rozpadnie. Ja swoją porcję zjadłam od razu, ale do celów zdjęciowych pozostałą część lasagne rozkroiłam po ok 40 minutach

Smacznego!









Autor: Patrycja Milas

Składniki:

- 3 dojrzałe banany
- pół cytryny
- 60-80 g orzechów włoskich
- 155 g cukru
- 2 łyżki oleju
- 140 g mąki
- 2 jajka całe
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 2 łyżeczki cynamonu
- szczypta soli
- biała polewa lub kostki białej czekolady do środka ciasta

Banany pokroić w talarki i skropić wyciśniętym sokiem z cytryny.

Dodać cukier , jajka i wymieszać pałką. Po wymieszaniu dodać olej i mieszać.

Dodać mąkę i wszystkie sypkie składniki. Dodać orzechy zgniecione młotkiem i wymieszać. Ciasto przelać do wysmarowanej formy margaryna i bułką tartą.

Piec 25-30 min w 160 stopniach. Polać polewą gdy placek przestygnie, lub białą czekoladę wcisnąć przed pieczeniem.



Autor: Anna Daniluk

Przygotowanie:

- Najpierw w dużym słoiku 500 g owoców zasypujemy 1 szklanką cukru. Czekamy na 2-3 dni, aż puści sok.
- Następnie zalałam butelką wódki, ok. 500 ml. Dodałam 250 ml wody.
- Odstawiłam na 3 tygodnie i dokonałam pierwszego filtrowania. Dodałam kieliszek spirytusu na podkręcenie procentów. Wlałam do poprzednio użytego słoika. Odstawiłam na kolejne 3 tygodnie.
- Po tym czasie dokonałam kolejnego filtrowania i rozlałam do butelek.



przyprawmnie.blogspot.com 2013



Autor: Ewelina Kittner

Składniki:

- butelka czerwonego słodkiego wina
- 1 laska cynamonu
- 2 gwiazdki anyżu
- 2 pomarańcze, 1 cytryny
- 1 płaska łyżka goździków

Przygotowanie:

Pomarańczę i cytrynę sparz i osusz ręcznikiem papierowym. Pokrój w plasterki i wlej do rondelka. Zalej winem i wsyp goździki, cynamon i anyżek. Całość mocno pogrzej na wolnym ogniu nie doprowadzając do wrzenia.





Autor: Ewelina Kittner

Składniki:

- 1 kg pomidorów
- 1 główka czosnku
- 1 czerwona papryka
- oliwa
- sól, pieprz
- 1 szklanka bulionu

Przygotowanie:

Pomidory i czosnek przekrój na pół. Paprykę pokrój na części i wydrąż nasionka. Wszystko włóż do naczynia żaroodpornego i polej oliwą. Piecz w nagrzanym piekarniku przez 1 godzinę w temperaturze 190 stopni. Ostudź. Z pomidorów i papryki ściągnij skórkę i zmiksuj za pomocą blendera. Dodaj bulion i dopraw do smaku.



Anyzkowo



Anyzkowo

Autor: Ewelina Kittner

Składniki:

- 500ml mleka
- 8-10 szt cukierków kukułka
- 50g gorzkiej czekolady
- 1 łyżka kakao

Przygotowanie:

Do rondelka wlej mleko. Wrzuć kukułki, połamaną czekoladę oraz kakao. Całość zagotuj na wolnym ogniu często mieszając. Podawaj gorący napój z bitą śmietaną.





Autor: Ewelina Kittner

Składniki:

- 1 puszka pomidorów krojonych
- 4 szklanki bulionu warzywnego
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz
- 2 marchewki
- oliwa z oliwek
- gotowe tortellini
- 1 puszka fasoli białej

Przygotowanie:

Do garnka wlej oliwę z oliwek. Wrzuć pomidory, posiekany drobno czosnek, marchewkę i wlej bulion. Duś 10 minut. Wsyp odsączoną z zalewy fasolę i gotuj na wolnym ogniu 10 minut. Dopraw solą i pieprzem. Tortellini ugotuj i podawaj z zupą.



Autor: Barbara Żołneczko

Składniki:

- 4 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1,5 szklanki cukru
- 2 duże łyżki masła
- 30 dag miodu
- 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżka przyprawy korzennej do pierników

Do dekoracji:

- orzechy, migdały + roztrzepane jajko
- rodzyнки, posypki, wiórki kokosowe
- lukier -szklanka cukru pudru, 2 łyżki mleka, łyżka rumu lub amaretto, barwniki spożywcze

Przygotowanie:

Mąkę przesiać i wymieszać z sodą. Rozpuścić miód i gorący wlać w dołek w mące, wsypać cukier, przyprawę korzenną, dołożyć masło i jajka. Wyrobić gładkie ciasto - uwaga bardzo się lepi! stolicę i wałek posypać mąką i rozwałkować ciasto na placek półcentymetrowej grubości. Wyciąć ciasteczka i ułożyć na natłuszczonej blasze/ papierze do pieczenia. Część posmarować roztrzepanym jajkiem i udekorować bakaliami.

Piec 15-20 min w piekarniku nagrzanym do max. 180 stopni

Po wystudzeniu zamykamy pierniczki w puszcze i odstawiamy na kilka tygodni żeby zmiękły i nabrały aromatu. Następnie ponownie zbieramy wesole towarzystwo by polukrować i ozdobić pierniczki wedle uznania. Wtedy można już jeść. Najlepiej smakują z gorącym kakao!

Jest legenda która mówi że niegdyś puszka pierniczków dotrwała do świąt Bożego Narodzenia, ale trudno w to wierzyć bo najczęściej w tajemniczy sposób znikają jeszcze w listopadzie :)









Autor: Angelika Pawełczyk

Składniki czekolada:

- puszka mleczka kokosowego- 400 ml
- 75 ml mleka
- 2 łyżki kakao
- 2 kostki gorzkiej czekolady
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Mleczko kokosowe dzień przed robieniem czekolady wsadzić do lodówki i naprawdę dobrze schłodzić. W dniu robienia czekolady wyjąć je i przelać przez sitko, tak, aby na sitku pozostała śmietanka kokosowa. Wszystkie składniki oprócz ekstraktu umieścić w rondelku, Gotować dopóki wszystkie składniki się rozpuszczą, a konsystencja będzie kremowa i całość będzie gorąca. Dodać ekstrakt waniliowy i wymieszać.

Czekoladę wlać do kubka i udekorować.

Składniki na bitą śmietanę:

- śmietanka kokosowa pozostała po odsączeniu mleczka
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 1 łyżka+ 1 łyżeczka wiórków kokosowych
- 1 kostka gorzkiej czekolady

Śmietankę ubić z cukrem pudrem na bitą śmietanę, następnie delikatnie wmieszać 1 łyżkę wiórków kokosowych- może się zdarzyć, że śmietanka nie ubije się na sztywną pianę. Należy ją na chwilę włożyć do zamrażalki po ubiciu- stanie się gęstsza

Czekoladę udekorować śmietaną, posypać wiórkami kokosowymi i startą gorzką czekoladą.

Podawać na ciepło.









Autor: Anna Kowal-Gąska

O swoją i mojej rodziny odporność i rozgrzanie kiedy przyjdą chłody dbam nie tylko jesienią i zimą, ale zaczynam znacznie wcześniej. Mam sposoby przekazane mi przez babcię i stosując je co roku, unikamy chorób czy nawet zwykłego przeziębienia a i przy kominku czy pod kocem rozgrzewamy się z pomocą moich małych skarbów natury.

Zaczynając od wczesnej wiosny zbieram kwiaty pierwiosnki lekarskiej - ta w postaci naparu jest świetnym lekarstwem na przeciwdziałanie przeziębieniu i kaszlowi. Potem kolejno przychodzi czas na zbieranie kwiatów bzu czarnego, o podobnych właściwościach. Kiedy zakwita mniszek lekarski, wybieram same dorodne okazy i robię z nich syrop, w smaku i z wyglądu podobny do miodu, który używam do słodzenia herbaty, na zmianę z pysznym miodem z pasieki wujka. Kiedy kwitną lipy, zbieram ich kwiaty i

suszę, bo uwielbiam smak i zapach herbaty lipowej, jest niepowtarzalny.

Odchodzące lato przynosi czarne baldachy owoców bzu czarnego z którego wyciskam drogocenny sok, istną bombę witaminową. Nie wyobrażam sobie jesieni, zimy czy wczesnej wiosny bez mojego ulubionego soku do herbaty z malin oczywiście, a kiedy czuję dreszcze obowiązkowo dodaję tegoż soku do mojej herbaty. Lubię w niej również świeży imbir, który doskonale rozgrzewa i również pomaga przy przeziębieniach i dba o naszą odporność. Dla dorosłych dzięki mojemu teściowi mam zapas naleweczek, które pomagam mu robić, są pyszne a jak rewelacyjnie grzeją!

Do tego w zapasie butelka Łąckiej Śliwowicy z rodzinnych okolic i największe chłody mi nie straszne. Dla tych mniejszych mam zawsze zapas gorącej czekolady i kardamonu, ten zestaw tak mile grzeje nas od środka. Kiedy za oknem niepogoda i przemarzniemy do szpiku kości, lubię ugotować domowy rosół, z pysznego mięsa i warzyw, koniecznie z dorodną i zdrową marchewką, zajadamy się nim zawsze ze smakiem, załączam zdjęcia z dzisiejszego gotowania

rozgrzewającego rosołku, takiego jak u babci i u mamy. Ponad to przez cały rok nie żałuję sobie owoców, warzyw i przebywania na świeżym powietrzu, jak najbardziej aktywnie, tak by moje ciało było zdrowe a odporność na najwyższym poziomie.



Autor: Klaudia Krupa

Składniki:

- 1/2 szklanki mleka
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1/2 kostki masła
- 2 szklanki mleka w proszku
- 3 duże łyżki ciemnego kakao

Wszystkie składniki łączymy ze sobą w kąpieli wodnej. Kolejno wlewamy mleko, a w nim rozpuszczamy masło, cukier, mleko w proszku i kakao. Podgrzewamy przez około 15 min. cały czas mieszając. Gdy uzyskamy jednolitą masę dodajemy orzechy, szczyptę chilli i wlewamy wszystko do formy wyłożonej folią spożywczą. Schładzamy w lodówce, a po chwili mamy najwspanialszy deser świata, czyli naszą domową CZEKOLADĘ.











Autor: Aleksandra Oknińska-Nowak

Składniki:

- 500 ml mleka 3,2 %
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki cukru trzcinowego
- 3 łyżki kakao /gorzkiego/
- 1 łyżeczka masła
- pianki
- prażone płatki migdałowe

Wykonanie:

Z 500 ml mleka odlać 0,5 szklanki, pozostałe mleko wlać do garnuszka, dodać do niego masło i podgrzać prawie do zagotowania. Do mleka w szklance dosypać mąkę, cukier, kakao i dokładnie całość wymieszać na gładko – tak żeby nie było grudek. Składniki ze szklanki przelać do gorącego mleka w garnuszku i dokładnie mieszać trzepaczką cały czas podgrzewając na małym ogniu - doprowadzić do wrzenia. Po zagotowaniu zmniejszyć ogień do minimum i mieszać cały czas aż do zgęstnienia budyniu - około 5 minut (trzeba bardzo uważać bo masę można bardzo łatwo przypalić a wtedy trzeba wszystko zacząć od początku). Naczynie na budyń zwilżyć wodą (żeby budyń nie przyklejał się do ścianek) i gorący budyń natychmiast przelać z garnuszka. Udekorować piankami i migdałami – podawać na gorąco.













Autor: Aleksandra Zwolińska

Składniki:

- 1 kg niedużych ziemniaków
- 2 pory
- 200 g dobrej jakości parówek
- 40 g masła
- 1 cebula
- 2 łyżki mąki
- 250 ml mleka
- 0,5 l wody
- gałka muskatowa
- sól, pieprz
- 100 g żółtego sera
- natka pietruszki do posypania

Ziemniaki obrać i gotować do momentu aż będą prawie ugotowane, ale wciąż lekko twarde. Ziemniaki odcedzić, przelać zimną wodą, chwilę ostudzić i pokroić na plasterki o grubości ok. 0,5 cm.

Pory oczyścić, umyć i pokroić w krążki. Połowę masła rozgrzać na patelni i podsmażyć na nim pory. Kiedy zmiękną, dodać na patelnię pokrojone w plasterki parówki i wszystko razem podsmażyć, aż parówki ładnie się zrumienią.

Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. W żaroodpornym naczyniu (ja zazwyczaj używam dużej stalowej prostokątnej formy albo ceramicznych kokilek) rozgrzać pozostałe masło i zeszklić na nim cebulę. Następnie posypać cebulę mąką i zrumienić. Następnie dodać mleko i wodę i zagotować. Gotowy sos beszamelowy doprawić solą, pieprzem i świeżo startą gałką muszkatołową.

Ziemniaki pokrojone w plasterki wymieszać z porem i parówkami i ułożyć w sosie w naczyniu żaroodpornym. Całość posypać startym żółtym serem.

Zapiekankę wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 20 min. Gotową zapiekankę posypać natką pietruszki i podawać.













Autor: Katarzyna Major

Składniki:

- 1 średniej wielkości dynia
- korzeń imbiru (wielkości orzecha włoskiego)
- 3-4 cebule
- margaryna do smażenia
- około 0,5 l rosołu lub bulionu z kostki
- jogurt naturalny lub śmietana
- świeży szczypiorek lub kolendra
- cynamon mielony
- pieprz
- sól
- opcjonalnie grzanki z chleba lub groszek pływający

Przygotowanie:

Dynie pokroić na mniejsze części, obrać skórę i pozbawić pestkowego wnętrza. Tak przygotowaną wrzucić do garnka, podlać około 1 szkl. wody i dusić pod przykryciem. W tym czasie cebulę pokroić kostkę i zeszklić na margarynie.

Gdy dynia stanie się bardzo miękka i zacznie się rozpadać tworząc krem dodać bulion (ok. 0,5 l lub nieco więcej jeżeli chcecie by zupa była rzadsza) oraz zeszkloną uprzednio cebulę. Przyprawić startym korzeniem imbiru, solą, pieprzem i cynamonem. Całość można dodatkowo zblendować, by zupa nabrała delikatnej jednolitej kremowej konsystencji.

Po nałożeniu zupy na talerz, dodajemy na wierzch 1-2 łyżki jogurtu naturalnego lub śmietany i dekorujemy Świerzem szczypiorem lub kolendrom.

Rozgrzewająca słodko pikantna zupa krem gotowa!

Dla amatorów chrupiących dodatków do zupki świetnie pasują grzanki z chleba lub groszek ptyśiowy.













Autor: Ewa Duńska-Raciniowska

Składniki:

- 600 g suszonego łuskanego grochu
- 300 g wędzonego boczku
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- liść laurowy
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- 2 łyżki otartej skórki z pomarańczy
- 1/3 szklanki drobno posiekanej mięty i melisy
- świeżo mielony czarny pieprz

Do garnka włożyć boczek, groch, drobno posiekaną cebulę, starty czosnek, liść laurowy i ziele angielskie. Zalać wszystko 2 litrami wody i doprowadzić do wrzenia na umiarkowanym ogniu. Zupę gotować pod przykryciem na wolnym ogniu przez półtorej godziny lub do czasu, aż groch zmięknie. Następnie wyjąć z zupy boczek i pokroić na kawałki. Po czym na suchej patelni zrumienić lekko kawałki boczku i dodać do zupy. Wyjąć liść laurowy i ziele angielskie. Jeżeli zupa jest zbyt gęsta można dolać trochę wody. Gotować jeszcze 15 minut. Doprawić zmielonym pieprzem i ewentualnie solą. Podawać zupę posypaną ziołami, skórką pomarańczową i żytnim pieczywem.











Autor: Katarzyna Raciniewska

Składniki:

- 600 g karkówki wieprzowej
- 100 g pikantnej kielbasy chorizo
- 200 ml ciemnego piwa
- 150 g suszonych śliwek pokrojonych na połówki
- 2 cebule
- 1 por
- 150 g korzenia selera
- 1 łyżeczka ziaren czarnego pieprzu
- ½ łyżeczki kminu rzymskiego
- ½ łyżeczki nasion kolendry
- Kilka ziaren jałowca
- 8 łyżek oleju
- sól

W moździerzu rozdrobnić pieprz, nasiona kuminu oraz kolendry. Mięso pokroić na duże kawałki. Obsypać przyprawami oraz sporą szczyptą soli. W dużym garnku rozgrzać 4 łyżki oleju, dodać mięso i smażyć kilka minut, aż się lekko zrumieni. Następnie wyjąć mięso. Wlać pozostały olej do garnka.

Dodać pokrojoną w plasterki cebulę, pora oraz pokrojonego w grube paski selera. Posolić i smażyć 5 minut, często mieszając. Dodać odłożone wcześniej mięso i wymieszać. Wlać pół litra wody, dodać ziarenka jałowca i doprowadzić do wrzenia. Przykryć i dusić przez 30 minut na wolnym ogniu.

Następnie dodać piwo i dusić 15 minut. Po czym dodać suszone śliwki i pokrojoną w paski kielbasę chorizo. Gotować kolejne 15 minut.

Gulasz można doprawić ostrą papryką, jeżeli lubimy bardzo pikantne dania. Podawać z pieczywem lub kaszą gryczaną.













Autor: Zofia Vogt

Składniki:

- 2 kg wołowiny gulaszowej
- 2 puszki pomidorów z puszki Podravka
- 4 cebule
- 1 główka czosnku/mała/
- mielona papryczka chili
- 6 ziarenek ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 2 łyżki mąki orkiszowej
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

Mięso oplukać osuszyć pokroić w kostkę obsmażyć na oleju podlać odrobiną wrzątku dodać obraną i pokrojoną cebulkę zeszkłą na oleju dusić 50 minut dodać liść laurowy i ziele angielskie. Pomidory rozgnieść i dodać do mięsa na 15 minut przed końcem duszenia, Zagęścić mąką orkiszową rozrobioną w wodzie. Całość przyprawić solą, pieprzem, papryczką chili i przeciśniętym czosnkiem. Podawać posypane posiekaną kolendrą. Smacznego.



Autor: Zofia Vogt

Składniki:

- 1, 5 kg wołowiny /łopatka,rumsztyk/
- 6 marchewek
- 1 mały seler
- por
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1, 5 łyżki ziela angielskiego
- sól
- pieprz

Mięso oczyścić opłukać włożyć do garnka i zalać wrzącą wodą tak aby mięso było przykryte wodą. Zagotować zdjęć szumowinę dodać ziele ang. liść laurowy przykryć pokrywką i gotować 40 minut .Następnie dodać pokrojone warzywa i cebulę z goździkami, czosnek, sól i pieprz . Mięso gotować na wolnym ogniu z uchyloną lekko pokrywką około godziny. Sprawdzić czy miękkie w razie czego gotować dłużej .Podawać z sosem chrzanowym warzywami i ziemniakami co kto lubi.

Autor: Zofia Vogt

Sos chrzanowy:

- 10 dag mąki
- 8 dag masła
- 0,7 l wywaru
- 20 dag śmietany
- chrzan tarty /15 dag/
- sól
- cukier
- kwasek cytrynowy



Autor: Zofia Vogt

Składniki:

- 40 dag mięsa /różnego/
- 50 dag dyni
- 2 cebule
- 2 pomidory
- 1 papryka czerwona
- 1 papryka zielona
- 1 pęczek szczypioru/może być pietruszka/
- 1 szklanka śmietany 18%
- 2 łyżki maki orkiszowej
- 1 łyżka czosnku niedźwiedziego
- 1 łyżeczka tymianku
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 /2 łyżeczki imbiru
- 1 łyżeczka soli
- liść laurowy
- kilka ziaren ziela angielskiego
- jarzynka naturalna do smaku
- 2 litry wody

Mięso pokroić w kostkę obsmażyć dodając cebulę pokrojoną w kostkę. Dynię obrać pokroić na cząstki. Wlać wodę do garnka dodać pokrojoną dynię i obsmażone mięso, ziele angielskie, liść laurowy gotować dodając pod koniec gotowania oczyszczone i pokrojone w kostkę papryki i pomidory gotować jeszcze chwilę zagęścić zupę mąką orkiszową i śmietaną /można śmietanę podać na talerzu do zupy wg uznania/ doprawić do smaku przyprawami. Podawać wg uznania. Smacznego



Autor: Lilianna Misiuda

Składniki:

- 60 dkg mąki
- 5 żółtek
- 2/3 szklanki cukru
- kostka masła
- 2 łyżki oleju
- 4 łyżki jogurtu naturalnego
- sok z połówki cytryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1,5 kg jabłek
- 1 szklanka świeżej lub mrożonej żurawiny
- 1 łyżeczka cynamonu

Jabłka po obraniu skroić w kostkę i odrobinę przesmażyć, na końcu dodać żurawinę, sok z cytryny i cynamon. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i wysiekać z masłem. Dodać cukier, żółtka, olej oraz śmietanę. Składniki zamieszać i zagnieść. Ciasto podzielić na dwie części, jedną włożyć do lodówki. Foremkę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Część ciasta rozwałkować i wyłożyć nim foremkę. Ciasto ponakłuwać widelcem i podpiec przez 5 minut w piekarniku. Na podpieczone ciasto wyłożyć masę jabłkową. Pozostałe ciasto rozwałkować i uformować placek. Pokroić go w paski i układać z nich kratkę na jabłkach. Piec w temperaturze 180oC przez około 20 minut.











Autor: Anna Loska

Składniki na syrop dyniowy:

- 2 łyżki puree z dyni
- 200 g cukru
- 250 ml wody
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka imbiru
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

Wszystkie składniki wkładamy do garnka i gotujemy do czasu aż utworzy się gęsty syrop. Gotowy syrop przecedzamy przez gęsto sitko i zlewamy do butelki.

Składniki na przyprawę do posypania kawy po wierzchu:

- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka imbiru
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

Gdy mamy już syrop dyniowy oraz mieszankę przypraw, możemy w końcu przygotować rozgrzewającą kawę:

- 1 filiżanka świeżo zaparzonej ulubionej kawy
- 1 szklanka mleka
- 3-4 łyżki syropu dyniowego
- szczypta mieszanki przypraw

Mleko podgrzewamy, tak aby było bardzo ciepłe ale nie wrzące. Połowę mleka spieniamy za pomocą spieniacza do mleka. Na dno wysokiej szklanki wlewamy syrop dyniowy, tak aby utworzył około 1-centymetrową warstwę. Następnie delikatnie - najlepiej po łyżce - wlewamy połowę mleka a potem kawę. Na wierzch wykładamy spienione mleko i posypujemy szczyptą przyprawy.







Autor: Łukasz Nowak

Składniki:

- 5 ziemniaków
- 30 cm wędzonej kielbasy „wiejskiej”
- 80 ml śmietany 18% do zup
- 1 łyżka mąki
- 1 cytryna (mała)
- 2 ząbki czosnku
- majeranek (suszony)
- sól
- jajka

Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę jak na zupę, kielbasę pokroić w kostkę takiej samej wielkości jak ziemniaki. Ziemniaki i kielbasę włożyć do garnka i zalać wodą, dodać sól. Wsypujemy 1 łyżkę suszonego majeranku i dodajemy czosnek. Od zagotowania wody – gotować około 30 minut. Podczas tego czasu należy ugotować jajka na twardo (ilość wg. uznania). Po tym czasie należy wycisnąć do żurku sok z 1 małej cytryny, doprawić solą i dodać mąkę wymieszaną w śmietanie. Całość gotować jeszcze około 5 minut. Tak przyrządzony żurek podawać na gorąco – do każdej porcji dodać jajko pokrojone na ćwiartki. Dodatkowo do żurku polecam podanie grzanek zapieczonych z samym masłem lub np. z serem. Żurek można wzbogacić 1 cebulką przyrumienioną na patelni na 2 łyżkach oliwy z oliwek.

















Autor: Dorota Frida

Składniki:

- 2 łyżki oleju
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki czerwonej pasty curry
- podwójna pierś z kurczaka
- ½ kg dyni
- 400 ml mleczka kokosowego
- szklanka rosołku
- 3 liście limonki
- łodyga trawy cytrynowej
- papryczka chilli
- dwie łyżki sosu sojowego
- łyżka sosu rybnego
- łyżeczka cukru brązowego
- 2-3 łyżki soku z cytryny lub limonki
- garść kolendry
- garść orzeszków nerkowca lub ziemnych

Pokroić kurczaka i dynię w kostkę, cebulę w kosteczkę a czosnek posiekać. Podsmżyć na oleju cebulę i czosnek, dodać pastę curry, chwilę przesmażyć i dodać kurczaka. Podsmżyć kilka minut kurczaka, dodać dynię, zalać rosołkiem i mlekiem kokosowym. Dorzucić liście limonki i przekrojoną na 4 części (wzdłuż) trawę cytrynową. Gotować wszystko, mieszając od czasu do czasu, aż dynia będzie miękka ale nie rozpadająca się (ok 10-15 minut). 5 minut przed końcem dodać pokrojoną w drobną kosteczkę chilli. Doprawić sosami, cukrem i sosem z cytryny. Przed podaniem wyciągnąć liście limonki i trawę cytrynową.

Podawać z ryżem jaśminowym, posypane pokruszonymi orzechami i kolendrą.







#####