

Pizza - przepis na dużą pizzę

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka ciepłej wody
- 1 płaska łyżeczka soli
- 2 łyżki stołowe oleju
- 4 dkg drożdży

Przygotowanie ciasta:

Drożdże przygotować do wyrośnięcia, dodać do mąki i pozostałych składników – wyrobić ciasto.

Gotowe ciasto wyłożyć na wysmarowaną blaszkę, pokłuć widelcem, posmarować keczupem, posypać przyprawą do pizzy, ułożyć starty ser żółty i na ser dodać dowolne składniki według uznania.

Zupa cytrynowa:

Wywar warzywno-mięsny – na około 5 porcji

Składniki:

- Ryż – 2 pełne garści
- Cytryny około 3 szt.
- Śmietana słodka 30 %
- Natka pietruszki

Gotujemy wywar mięsno-warzywny dodajemy ryż i gotujemy do miękkości, warzywa ścieramy na grubych oczkach i dodajemy do zupy. Cytryny przecisnąć i dodać sok do zupy, podbić śmietanką i posypać natką pietruszki.

Fioletowy kompocik:

Ugotować kompot z różnych owoców np. jagód, wiśni, czarnej porzeczki, dodać sok z ananasów w puszcze, dosłodzić.



Spaghetti boloneze

na około 5 porcji

Składniki:

- ½ kg mięsa mielonego
- 1 koncentrat pomidorowy
- Makaron do spaghetti
- 1 opakowanie sosu bolońskiego
- 1 łyżka stołowa mąki do zagęszczenia.

Przyprawy:

sól, pieprz, majeranek, wegeta, magi, liść laurowy, ziele angielski.

Mięso podsmażamy na oleju, przyprawiamy, następnie podlewamy wodą ok. 0,5 l i dodajemy koncentrat. Dusimy ok. 20 min.

Sos boloński rozpuścić w ok. ½ szkl. zimnej wody dodać mąkę i zagęścić sos. Makaron

ugotować wg przepisu, polać sosem, można posypać serem żółtym startym.

Ptasie mleczko na herbatnikach

Przepis na 1 blaszkę

Składniki:

- Galaretka dowolny kolor – 2 szt.
- Śnieżka 2 opakowania
- Mleko - 2 szklanki
- Herbatniki około 4 paczki

Galaretkę rozpuścić w 1 szklance gorącej wody i wystudzić.

Śnieżkę ubijamy, następnie dodajemy tężejącą galaretkę, ciastka układamy na blaszce, wylewamy ubitą masę, przykrywamy ciastkami, odkładamy do lodówki do stężenia.

Placki ziemniaczane a'la Huzar

na około 5 porcji

Składniki:

- Ziemniaki – 1 kg
- Ser twaróg – 1 op. (około 20 dag)
- Kefir mały
- Jajko – 2 szt.

Przyprawy:

1 łyżka stołowa mąki,

Ziemniaki zetrzeć, odlać nadmiar wody i uzupełnić masę kefirem, dodać rozgnieciony twaróg, jajka, przyprawy, mąkę, wymieszać i smażyć placki na złoty kolor.

Pasta serowo-jajeczno-majonezowa ze szczypiorkiem

na około 5 porcji

Składniki:

- Ser żółty około 20 dag
- Jajka ugotowane na twardo - 3szt.
- Szczypiorek posiekany – 1 pęczek
- Majonez Winiary około 2 łyżki stołowe
- Sól w razie konieczności

Ser ścieramy na grubych oczkach, jajka miksujemy w robocie kuchennym, dodajemy ser szczypiorek, majonez i miksujemy krótko wszystko razem.

Pierogi z owocami

na około 5 osób

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1/3 kostki margaryny
- 1 szklanka ciepłej wody
- Owoce

Przyprawy: *szczypta soli*

Wyrobić ciasto przeciąć na pół, gdy będą pęcherze ciasto jest dobrze wyrobione. Wałkować i wycinać koła szklanką, nadziewać

dowolnymi owocami lub mięsem, kapustą z grzybami, gotować około 10 minut.

Po ugotowaniu zahartować zimną wodą

i polać masłem lub posypać cukrem.

Sztuka mięsa po wrocławsku

na około 5 osób

Składniki:

- *Wołowina bez kości – około 1 kg*
- *Włoszczyzna – 40 dag*
- *Cebulka – 10 dag*
- *Tłuszcz*
- *Sok jabłkowy z kartonu około 150 ml*

Przyprawy:

Natka pietruszki, sól, pieprz, bazylika i goździki do smaku.

Mięso ugotować razem z włoszczyzną na pół miękko. Cebulę drobno pokroić

i usmażyć. Mięso pokroić na szerokie plastry i ułożyć na cebulce, podlać sokiem,

dodać przyprawy i dusić na małym ogniu do miękkości. Od czasu do czasu delikatnie mieszając .

Posypać natką.

Ogórki przecieramy na plasterki i solimy, nadmiar soku odlać. Do jogurtu lub śmietany dodajemy posiekany koperek, sos sałatkowy, sól i cukier, mieszamy i łączymy z ogórkami

Mizeria ze śmietaną

na około 5 porcji

Składniki:

- *Ogórki zielone – 2 szt.*
- *Koperek świeży – ½ pęczek*
- *Jogurt naturalny lub kwaśna śmietana – 1 opakowanie*
- *Sos do sałatek Knorr*

Przyprawy: szczypta soli i cukru.