

# Brownie



Chodziło za mną od wielu tygodni, ale ciągle decydowałam się na coś innego. W końcu znalazłam ten przepis i postanowiłam w końcu upiec brownie - warto było :) Przepis przytaczam na podstawie książeczki wydawnictwa PHW 'Arystoteles" pt.: "Domowe wypieki".

## Składniki:

- 200g gorzkiej czekolady dobrego gatunku (2 tabliczki, u mnie Jedyna Wedla)
- 200g masła (nie polecam zastępować margaryną)
- 150g mąki pszennej
- 6 całych jajek
- 300g białego cukru
- 50g orzechów laskowych (w oryginale są orzechy włoskie, ale osobiście akurat nie lubię)

## Wykonanie:

1. Czekoladę łamiemy na kawałki, wrzucamy do miseczki, którą wstawiamy do garnka z gotującą się wodą. Masło siekamy i dodajemy do czekolady. Całość trzymamy w kąpieli parowej, aż czekolada i masło dobrze się rozpuszczą, następnie dokładnie mieszamy, żeby się połączyły. Odstawiamy, by masa przestygła.

2. Jajka w całości ubijamy mikserem na wysokich obrotach. Zmniejszamy obroty i wsypujemy cukier. Ucieramy. Następnie stopniowo wsypujemy mąkę i ucieramy dalej na wolniejszych obrotach.

3. Do masy dodajemy czekoladę z masłem i ucieramy. Wsypujemy orzechy (moje zostały zmielone na puch blenderem).

4. Blaszkę (ok. 28cm x 24cm) wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy do niej ciasto i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do ok. 200 stopni Celsjusza. Pieczemy ok. 40-45 minut (sprawdzamy patyczkiem). Ciasto po upieczeniu powinno być ciężkie i wilgotne.



---

## [Naleśniki biszkoptowe](#)



Bardzo delikatne naleśniki, nie za słodkie, za to idealnie smakujące z dodatkiem cukru pudru i konfitury. Brzegi tych naleśników zawsze są chrupiące, wprawdzie jest z nimi nieco więcej pracy niż z tradycyjnymi, ale są tego warte. Przepis zaczerpnięty lata temu z książeczki "Naleśniki, pierogi, krokiety" (Biblioteczka poradnika domowego, nr 3/2003) Hanny Szymanderskiej. Przepis trochę zmodyfikowany, podaję już po swojemu.

#### Składniki:

- 4 jajka
- szklanka mąki pszennej
- szklanka mleka
- 3 łyżki wody gazowanej
- 5 łyżeczek cukru pudru
- szczypta soli
- łyżka roztopionego masła
- konfitura do przełożenia
- cukier puder do posypania

#### Wykonanie:

1. Żółtka jaj ucieramy z cukrem pudrem i masłem.
2. Stopniowo wlewamy mleko i wodę, ucieramy dalej.

3. Stopniowo wsypujemy 3/4 mąki, po czym odstawiamy na kilka minut.
4. W międzyczasie ubijamy pianę z białek z dodatkiem szczypty soli. Piana powinna być sztywna.
5. Dodajemy pianę do ciasta, dokładnie mieszamy. Dosypujemy resztę mąki i ponownie mieszamy.
6. Naleśniki smażymy na patelni przetartej skórką słoniny lub posmarowanej odrobiną smalca. Po usmażeniu smarujemy konfiturą, składamy i posypujemy odrobiną cukru pudru.



---

## [Pasta z tuńczyka](#)



Zalegała w lodówce ta samotna puszka tuńczyka i zalegała... Przydarzyło się też jajko na twardo, więc zrobiłam w końcu pastę do pieczywa.

#### Składniki:

- puszka tuńczyka w sosie własnym
- 1 jajko na twardo
- pół pęczka szczypiorku lub 3-4 rzodkiewki
- 2-3 łyżeczki majonezu (zamiast majonezu można dać czubatą łyżkę twarogu)
- łyżeczka masła
- sól
- czarny pieprz (najlepiej świeżo utarty)

#### Wykonanie:

Składniki mielimy blenderem na masę o konsystencji pasty, doprawiamy do smaku. Polecam sporo czarnego pieprzu, żeby pasta nie była mdła. Pyszna z białym pieczywem oraz z pieczywem chrupkim typu Wasa.

---

## Placuszki z kurczaka



Inny pomysł na pierś z kurczaka, którego z mięs u nas zdecydowanie je się najwięcej. Smakują nam na ciepło do obiadu i na zimno do białego pieczywa z majonezem. Dość elastyczne danie, do którego można też wykorzystać paprykę, oliwki, zioła, czy choćby przyrządzić je w wersji bezmięsnej.

### Składniki:

- jedna pojedyncza pierś z kurczaka
- 6-7 pieczarek
- cebulka
- gruby szczypior
- 2 jajka
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

### Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy w małą kosteczkę. Wrzucamy do miski.
2. Pieczarki myjemy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Szcypior siekamy na kawałki, cebulkę kroimy w kostkę - dodajemy do mięsa. Wszystko mieszamy.
3. Dodajemy mąkę, jajka, sól, pieprz oraz wszelkie inne dodatki, na jakie przyjdzie nam ochota. Porządnie mieszamy. Masa będzie dość luźna, ale nie przejmujcie się, tak ma być :) Całość przedstawia sobą mniej więcej taki widok:



4. Placki układamy łyżką stołową na gorący olej, smażymy z obu stron na złoto jak placki ziemniaczane. Można smażyć duże, bądź małe, ja zawsze robię mniejsze, takie mniej więcej wielkości wnętrza dłoni.

---

## [Kotleciki jajeczne](#)



Lekkie, puszyste, łagodne i na dodatek smaczne. Bardzo je lubimy, zwłaszcza z prawdziwych, wiejskich jaj (z podziękowaniem dla mojej teściowej) i ze świeżutkim, własnoręcznie wyhodowanym szczypiorkiem. Z podanych proporcji wychodzi 6-7 kotletów.

#### Składniki:

- 6 jaj ugotowanych na twardo
- 2 całe jaja surowe
- 3 czubate łyżki bułki tartej (+ trochę bułki tartej do panierowania)
- 1 duża cebula
- sól
- pieprz
- mały szczypior z dymki
- smalec lub olej do smażenia

#### Wykonanie:

1. Cebulę siekamy na drobnutko i podsmażamy na tłuszczu na złoto. Szczypior siekamy na drobno.
2. Jaja rozgniatamy widelcem lub siekamy za pomocą robota kuchennego na drobno, wrzucamy do miski. Dodajemy dwa surowe jaja i mieszamy łyżką. Dodajemy szczypior, bułkę tartą oraz cebulę i mieszamy razem. Doprawiamy do smaku, dodając trochę soli i więcej pieprzu.
3. Z masy formujemy kotleczki, obtaczamy w bułce tartej, smażymy na niedużym ogniu, z obu stron na złoto. Podajemy z ziemniakami lub ziemniaczanym puree i zieloną sałatą lub pomidorami.



---

## Grzanki



Nie są to ani placuszki, ani racuchy, nawet jeśli je wizualnie trochę przypominają. Te grzanki to zwykły chleb smażony z jajkiem. Nasz pomysł i sposób na niezbyt już świeże pieczywo. Najlepszy do nich jest krojony lub tostowy chleb, ale nada się każdy, jeśli pokroimy go na niezbyt grube kromki. Można je zjeść z szynką i pomidorem, nam najbardziej smakują bez niczego.

### Składniki:

- kilka kromek czerstwego krojonego chleba
- 2 całe jajka
- sól
- czarny mielony pieprz
- masło do smażenia (margaryna się nie nadaje)

### Wykonanie:

1. Jajka wbijamy do miski, bełtamy, dodajemy sól i pieprz do smaku. Można też wsypać trochę

słodkiej papryki, czy czosnku granulowanego lub posiekanego szczypiorku – co kto lubi.

2. Każdą kromkę chleba maczamy w jajkach, dociskając widelcem, by dobrze nasiąkła (ale bez przesady).

3. Masło rozgrzewamy na patelni. Kładziemy kromki chleba i smażymy na małym ogniu przez kilka minut z każdej strony na złoto.

---

## [Filet z kurczaka w cieście](#)



Piękny, złoty filet. Na zewnątrz chrupiący, wewnątrz mięciutki, soczysty i wbrew pozorom – chudy. Idealny do frytek i do ziemniaczanego puree. Jest też pyszny na zimno, na przykład z majonezem i z białym pieczywem. Jediną jego wadą jest to, że podczas smażenia niemiłosiernie pryska, więc patelnia z przykrywką jest nieodzowna. Zapewniam jednak, że warto.

### Składniki:

- jedna podwójna pierś z kurczaka

- 2 całe jajka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz, czosnek granulowany do smaku
- olej do smażenia

#### Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy i kroimy w poprzek na kotlety. Solimy, sypimy pieprzem i czosnkiem do smaku, odstawiamy na kilkanaście minut.
2. W misce mieszamy obie mąki z jajkami, najlepiej widelcem. Powinniśmy uzyskać ciasto o konsystencji dość gęstej, ale lejącej. Jeśli ciasto jest zbyt gęste, wbijamy dodatkowe jajko (można też wlać odrobinę mleka), jeśli za rzadkie, dosypujemy odrobinę mąki ziemniaczanej.
3. Na patelni - koniecznie z przykrywką - rozgrzewamy olej.
4. Kotlety maczamy w cieście tak, by były dokładnie oblepione. Najwygodniej robić to widelcem lub palcami. Kładziemy na rozgrzany olej i smażymy na niedużym ogniu na złoto. Zanim odwrócimy mięso na drugą stronę, zestawiamy patelnię z ognia i chwilę odczekujemy. Potem przewracamy i dosmażamy z drugiej strony na złoto.

---

## **Białkowiec**



Zwykłe ciasto, bez udziwnień i ozdóbek, pomysł na to, co zrobić z białkami pozostałymi po smażeniu pączków w Tłusty Czwartek, jeśli nie przepadamy za bezami. Ciasto w smaku i konsystencji przypomina trochę biszkopt, jest jednak cięższe, bardziej zwarte i trochę bardziej mokre.

#### Składniki:

- 3 szklanki mąki
- szklanka białek
- szklanka oleju słonecznikowego lub oliwy z oliwek
- 1,5 szklanki cukru
- 0,5 szklanki letniego mleka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier wanilinowy
- masło do wysmarowania tortownicy lub papier do pieczenia

#### Wykonanie:

1. Białka ubijamy z cukrem i z cukrem wanilinowym. Do ubitej piany dodajemy stopniowo i po trochu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia na przemian z olejem i mlekiem, ciągle ubijając.
2. Małą okrągłą tortownicę wykładamy papierem do pieczenia i smarujemy masłem. Ciasto wlewamy do formy. Pieczemy w umiarkowanie gorącym piekarniku (ok. 180 stopni Celsjusza) ok. 50-60 minut. Po wyłączeniu piekarnika zostawiamy je na 10-15 minut w środku.

---