

Krokiety z pieczarkami

Oczywiście cie moż na sobi e krok iety kupi ć, do wyb oru są dost ępn e prze różn e sma ki,



jednak domowe, to domowe. Te smażę od lat, więc są sprawdzone, smaczne, dość syte i nietrudne w przygotowaniu.

Składniki na farsz:

- ok. 300g pieczarek
- 1 duża cebula
- 2 jajka ugotowane na twardo
- sól i pieprz do smaku
- masło do smażenia pieczarek
- odrobina smalcu lub oleju do zeszkliwienia cebuli

Składniki na naleśniki:

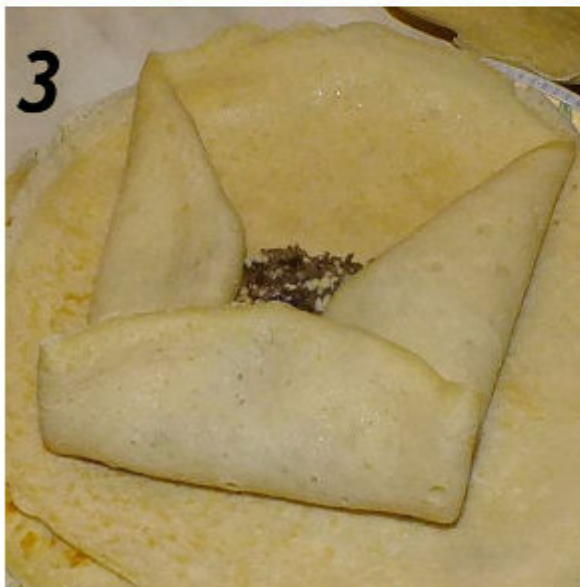
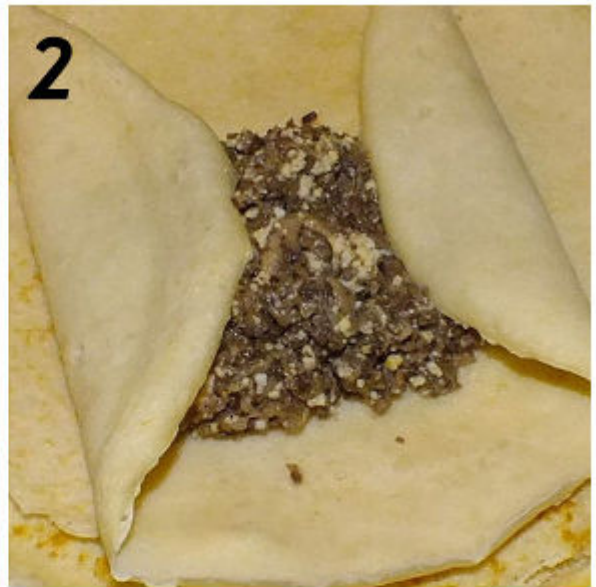
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
- szczypta soli
- smalec lub słonina do smażenia (do posmarowania patelni)

Krokiety:

- bułka tarta do panierowania
- jajko do panierowania
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Pieczarki myjemy, osuszamy i blendujemy na drobno. Można je również posiekać w drobną kostkę.
2. Cebulę blendujemy na drobno (lub skrajamy w małą kosteczkę).
3. Pieczarki smażymy na maśle na średnim ogniu, który zwiększamy, gdy puszcza wodę.
4. Cebulę szklimy na odrobinie smalcu bądź oleju.
5. Kiedy z pieczarek wyparuje woda, dodajemy do nich zeszkliwioną cebulę oraz drobno posiekane jajka na twardo. Całość mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem i dusimy chwilę na średnim ogniu. Nie żałujemy soli i pieprzu, ponieważ mało doprawiony farsz sprawi, że nasze krokiety będą mdłe w smaku.
6. Farsz przykrywamy pokrywką (by nie wysechł) i odstawiamy z ognia.
7. Przygotowujemy naleśniki miksując razem wszystkie składniki i smażymy je na patelni teflonowej posmarowanej odrobiną smalcu bądź przetartej słoniną (przed każdym kolejnym naleśnikiem). Staramy się ich zbyt mocno nie rumienić, chrupiące będą nam pękały podczas zwijania kroketów.
8. Usmażone naleśniki odstawiamy, by przestygły.
9. Chłodne naleśniki faszerujemy pieczarkową mieszanką i zwijamy, jak na zdjęciu.



10. Odkładamy krokiety łączeniem do dołu.

11. Panierujemy krokiety w roztrzepanym jajku oraz dokładnie w bułce tartej. Układamy na rozgrzanym oleju łączeniami do dołu i smażymy na złoto z każdej strony.

12. Podajemy z dodatkiem ketchupu.



[Kurczak z makaronem i warzywami](#)



Czy wiecie, że 25 października obchodzimy Światowy Dzień Makaronu? Lubicie makaron? U nas gości on na naszych talerzach bardzo często. Dzisiaj w towarzystwie piersi z kurczaka i warzyw, a przy okazji chciałam wykorzystać bulionetkę Knorr, którą dostałam w promocji. Cóż, według mnie lepszy efekt daje zwykła kostka rosołowa, którą dodałam, kiedy bulionetka się rozpuściła i właściwie nie pozostawiła po sobie śladu.

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka (ok. 400g)
- 2 łyżki oliwy
- 1 czerwona papryka
- 2 duże marchewki (lub 3-4 małe)
- 1 średnia cebula
- 2 średnie pieczarki
- makaron świderki
- kostka rosołowa (u mnie wołowa)
- łyżka mąki pszennej
- sól, pieprz, czosnek granulowany

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy na cienkie paski. Wrzucamy na oliwę rozgrzaną na patelni, przesmażamy, aż mięso się zrumieni.
 2. Marchew obieramy, myjemy, kroimy w półksiężycy, paprykę i pieczarki kroimy w kostkę, cebulę siekamy w piórka.
 3. Do mięsa dorzucamy warzywa, mieszamy, solimy, dodajemy pieprz i czosnek granulowany. Przykrywamy i dusimy na niedużym ogniu.
 4. Kiedy marchew zmięknie, dolewamy do całości niepełną szklankę wody, dodajemy kostkę rosółową, mieszamy, zagotowujemy. Całość posypujemy łyżką mąki, mieszamy, przykrywamy. Dusimy jeszcze około 5-6 minut.
 5. Gotujemy makaron według opisu na opakowaniu, odcedzamy i podajemy z mięsem i warzywami.
-

Włoska pizza z pieczarkami



Od czasu do czasu próbuję innych rodzajów pizzy niż ta, którą wypracowałam sobie w przeciągu ostatnich lat. Nie trafiłam jeszcze na taką, która smakowałaby nam bardziej. Ostatnio upiekłam pizzę po włosku posiłkując się książką "Kulinarne odkrycia - kuchnia włoska", łącząc dwa zawarte w niej przepisy na pizzę. Rodzinie smakowała, mnie trochę mniej ze względu na słodkawy posmak. Pewnie jeszcze zrobię podobną, choć postaram się o mniej słodczy ;)

Składniki na ciasto:

- 200-250g mąki
- 15g świeżych drożdży
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- niepełna szklanka ciepłego mleka
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na sos:

- puszka pomidorów w zalewie (ok. 400g)
- 1 łyżka oregano
- 3-4 łyżki przecieru pomidorowego
- pół łyżeczki cukru

- czosnek granulowany (do smaku)
- opcjonalnie: bazylia (do smaku)

Składniki na farsz:

- 200g pieczarek
- średnia cebula
- pomidor
- 300g tartego żółtego sera mozzarella
- oregano
- kilka plasterków szynki
- kilka plasterków salami naturalnego

Wykonanie:

1. Z podanych składników przygotowujemy ciasto: drożdże rozcieramy w mleku z cukrem i odstawiamy. W międzyczasie mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól do smaku (około pół łyżeczki). Do mąki dodajemy oliwę i drożdże. Wyrabiamy elastyczne, gładkie ciasto, przykrywamy i odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.
2. Pomidory z puszki wraz z zalewą przekładamy do rondla, dodajemy przecier, przyprawy i zagotowujemy. Zmniejszamy ogień i gotujemy około 15 minut, po czym zdejmujemy z ognia.
3. Cebulę obieramy, kroimy w drobne piórka, podsmażamy na oliwie. Pieczarki kroimy w cienkie plasterki, podsmażamy. Do pieczarek dodajemy cebulę oraz dwie łyżki przygotowanego sosu pomidorowego, mieszamy.
4. Szynkę i salami kroimy na kawałki, pomidora parzymy i obieramy ze skórki, po czym kroimy w kostkę.
5. Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkowujemy, przekładamy na blachę. Smarujemy sosem pomidorowym, wykładamy farsz pieczarkowy i posypujemy startym serem. Wykładamy wędlinę.
6. Pizzę pieczemy w 260-280 stopniach Celsjusza przez około 15 minut. Podajemy z ketchupem.

[Roladki z pieczarkami](#)



Niezbyt skomplikowany, a jednak pysznie zmodyfikowany przepis na pierś z kurczaka. Tym razem w wersji roladek z pieczarkami i cebulką. Pyszne z ziemniaczanym puree i sałatką z pomidorów.

Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 250g pieczarek
- 2 średnie cebule
- bułka tarta do panierowania
- 1 jajko
- łyżka masła
- tłuszcz do smażenia
- sól
- świeżo utarty czarny pieprz
- czosnek granulowany
- wykałaczki

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy, każdy kawałek przekrawamy w poprzek na pół. Lekko rozbijamy, oprószamy przyprawami i odstawiamy na pół godziny do lodówki.
2. Pieczarki myjemy i siekamy na drobniutko, podobnie działamy z cebulką (ja to zrobiłam blenderem).

3. Na patelni rozpuszczamy masło, wrzucamy na nie cebulę i smażymy aż się zeszkli. Dodajemy pieczarki, mieszamy. Smażymy na dużym ogniu, aż woda z pieczarek wyparuje, a one same troszkę się przyrumienią. Doprawiamy do smaku solą i dużą ilością pieprzu. Zestawiamy z ognia.
4. Na każdym plastrze mięsa (na końcu węższej strony) kładziemy 1-2 łyżeczki farszu pieczarkowego, zwijamy i po bokach spinamy wykałaczkami (dwoma lub trzema).
5. Roladki panierujemy w jajku i w bułce tartej, po czym smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoto z każdej strony. Podajemy z ziemniakami i surówkami.



Kotlety de volaille z pieczarkami



Trzeba było wykorzystać resztę pieczarek, więc z piersi kurczaka - zamiast zwykłych kotletów - zrobiłam dzisiaj kotlety de volaille z pieczarkami i żółtym serem. Mięso można oczywiście doprawić i nadziać po swojemu, choćby świeżymi ziołami.

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- 4-5 pieczarek
- 2-3 plasterki żółtego sera
- sól
- pieprz
- papryka w proszku
- 2-3 łyżki mąki
- 1 jajko
- 3 łyżki mleka
- 3/4 szklanki bułki tartej
- kilka płatków masła
- olej do smażenia

Dodatkowo:

- kilka wykałaczek

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy, odcinamy chrząstki i tłuszcz. Mięso dzielimy na podłużne kotlety, grubsze kawałki przekrawamy wzdłuż. Rozbijamy bardzo delikatnie, po czym solimy, posypujemy pieprzem i papryką, po czym wkładamy do lodówki na minimum pół godziny.
2. Pieczarki myjemy i oczyszczamy, po czym kroimy w malutką kosteczkę. Podsmażamy na odrobinie masła na rumiano.
3. Na każdym kotlecie układamy 3-4 małe płatki masła, niepełną łyżeczkę pieczarek i kawałek żółtego sera. Zwijamy je od grubszego brzegu (wzdłuż) i spinamy wykałaczkami starając się spiąć również boki, by farsz nie uciekł podczas smażenia.
4. Kotlety układamy na talerzu i wkładamy do lodówki na 15 minut.
5. Olej rozgrzewamy na patelni teflonowej.
6. Kotlety panierujemy w mące, roztrzepanym jajku z mlekiem i bułce tartej. Smażymy na małym ogniu, z każdej strony na rumiano.

Jajecznica z pieczarkami



Dla mnie smak i zapach z dzieciństwa... Niedzielny poranek, zapach rumieniących się pieczarek, do tego jajka, szczypior i świeża bułeczka z masłem. Dzisiaj nie miałam czasu na śniadanie z samego rana, więc jadłam ciut później, bez pośpiechu i jak spojrzałam na pieczarki, od razu pomyślałam o jajecznicy. I tak dzielę się z Wami z tym smakiem :)

Składniki:

- 2 jajka
- 2 średnie pieczarki
- kilka gałązek grubego szczypioru
- łyżeczka masła
- sól
- pieprz

Wykonanie:

1. Pieczarki myjemy, osuszamy, kroimy w małą kosteczkę. Na teflonowej patelni roztapiamy płaską łyżeczkę masła i na nim podsmażamy pieczarki na rumiano.
2. Jajka wbijamy do miseczki, bełtamy widelcem, dodajemy sól i pieprz.
3. Szczypior siekamy na drobno, wrzucamy do jajek, mieszamy.

4. Jajka wylewamy na patelnię do pieczarek, smażymy razem przez chwilę, aż jajecznicą się lekko zetnie.

Placuszki z kurczaka



Inny pomysł na pierś z kurczaka, którego z mięs u nas zdecydowanie je się najczęściej. 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. Piers 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 smażyc duże, bądź małe, ja zawsze robię mniejsze, takie mniej więcej wielkości wnętrza dłoni.
-

Gulasz wołowy z pieczarkami



Gulasz z samorobnym sosem pieczarkowym, bardzo aromatyczny i bardzo smaczny. Jedno z ulubionych dań mojego męża - smakosza sosów przeróżnych. Danie nieskomplikowane, proste, a przy tym pozostawiające pole do popisu, bo zamiast pieczarek możecie dać tutaj warzywa lub po prostu udusić wołowinę w papryce i sosie paprykowym. Albo dać jedno i drugie. Mąż jadł z ziemniakami, dziś zje z makaronem. A jak makaron do tego dania, to koniecznie coś w rodzaju świderków, żeby sos się dobrze trzymał. Uwaga: taki sos jest kaloryczny!

Składniki:

- 300-350g wołowiny (można kupić już gotowe, pokrojone na gulasz mięso)
- 2-3 cebule
- 200g pieczarek
- szklanka śmietany 18%
- 2 łyżki mąki pszennej
- łyżka smalcu lub oleju do smażenia

Wykonanie:

1. Mięso myjemy, ewentualnie kroimy na mniejsze kawałki. Lekko solimy, nacieramy solą i pieprzem, odstawiamy na 10 minut.
 2. Mięso wkładamy do miski, posypujemy łyżką mąki, mieszamy. Na patelni rozgrzewamy trochę smalcu, kładziemy mięso i smażymy aż zbrązowieje.
 3. Cebulę kroimy w krążki. Podsmażamy na drugiej patelni. Pieczarki kroimy na cienkie plasterki, wrzucamy do cebuli i smażymy na dużym ogniu dopóki nie wyparuje z nich woda. Posypujemy je łyżką mąki, mieszamy, dodajemy śmietanę i mieszamy, by nie powstały grudki.
 4. Sos doprawiamy i przelewamy do mięsa. Dusimy wszystko razem pod przykryciem, na małym ogniu, dopóki mięso nie zmięknie.
 5. Pycha z dodatkiem pomidorów.
-