

Nowy adres!

**Drodzy Odwiedzający, informuję, że strona Kulinarnie zmieniła adres i teraz jestem już pod nową domeną.
Zapraszam serdecznie :)**

<https://www.kulinarnie.gda.pl>



Chlebek słonecznikowy na drożdżach



Bardzo prosty, a jednocześnie pyszny chleb, który uda się każdemu. Nawet na drugi dzień zachowuje wilgoć i smak, jest uniwersalną bazą do wszelkich kanapek. A na dodatek dość krótko wyrasta, więc można go przyszykować w każde wolne popołudnie. Zamiast ziaren słonecznika możecie wrzucić ziarenka dyni, otręby lub płatki owsiane - co tam lubicie. Natomiast w miejsce mąki orkiszowej możecie użyć na przykład razowej lub innej pszennej.

Składniki:

- 250g mąki orkiszowej (typ 630)
- 250g mąki pszennej (typ 750)
- 1,5 szklanki letniej wody
- 0,5 szklanki letniego mleka
- 20g świeżych drożdży
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 1 łyżka miodu (prawdziwego)
- garść łuskanych ziaren słonecznika (lub innych)

Wykonanie:

1. Drożdże kruszymy i wrzucamy do miseczki, dodajemy do nich miód i 2 łyżki wody, rozcieramy razem i odstawiamy całość do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 10 minut.
2. Mąki wsypujemy do miski, dodajemy sól i mieszamy.
3. Do mąk wlewamy zaczyn drożdżowy, wodę i wsypujemy ziarna słonecznika (zostawiamy sobie troszkę do posypania wierzchu chleba), mieszamy. Masa będzie dość rzadka. Przykrywamy ją ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 40 minut.
4. Po tym czasie wyrośnięte ciasto mieszamy ponownie.
5. Formę o wymiarach ok. 30cmx15cm (duża keksówka) wykładamy papierem do pieczenia. Przekładamy do niej ciasto, wygładzamy i posypujemy wierzch resztą pestek słonecznika. Ponownie odstawiamy do wyrośnięcia pod ściereczką na ok. 20 minut.
6. Chleb pieczemy w temperaturze ok. 200-220 stopni Celsjusza przez ok. 35-40 minut. Powinien zrumienić się lekko z wierzchu.
7. Wyjmujemy z piekarnika i studzimy na kratce.



Sex on the beach - Sex na plaży



Dość mocny w smaku drink i ładnie wyglądający, na pewno wart spróbowania. Smakowo przebija się w nim nuta brzoskwini. Składniki podaję na jeden drink, w miarę potrzeby ilość składników należy zwiększyć. Ze względu na alkohol drink nie nadaje się do picia dla dzieci.

Składniki:

- 80ml wódki
- 40ml likieru brzoskwiniowego
- 80ml soku pomarańczowego
- 80ml soku żurawinowego
- kostki lodu

Wykonanie:

1. Szklanę w typie Hurricane wypełniamy do połowy lodem.
2. Wlewamy sok żurawinowy.

3. W shakerze mieszamy sok pomarańczowy, likier brzoskwiniowy oraz wódkę.
 4. Wymieszane alkohole wlewamy delikatnie i pomału po kostkach lodu do szklanki (z shakera).
 5. Dodajemy słomkę. Przed wypiciem drinka należy wymieszać.
-

Barbados Sunrise - Żar Tropików



Nie tylko wyśmienicie smakuje, ale również obłędnie wygląda. Doskonały nie tylko na letnie wieczory, ale również jesienią i zimą. Przyciąga wzrok kolorami tęczy i wbrew pozorom wcale nie jest taki trudny do zrobienia. W oryginale do drinka dodaje się biały rum, u nas z braku laku, w

drinku znalazła się wódka. Składniki podaję na jeden drink, w miarę potrzeby ilość składników należy zwiększyć. Ze względu na alkohol drink nie nadaje się do picia dla dzieci.

Składniki:

- 20ml grenadyny
- 200ml soku pomarańczowego
- 50ml wódki
- 50ml likieru Blue Curacao
- kostki lodu

Wykonanie:

1. Na dno szklanki w typie Hurricane wlewamy grenadyne.
2. Szklankę wypełniamy w 2/3 lodem.
3. Do połowy szklanki wlewamy sok pomarańczowy.
4. Do shakera wlewamy alkohole, dodajemy kilka kostek lodu i mocno mieszamy.
5. Wymieszane alkohole wlewamy delikatnie i pomału po kostkach lodu do szklanki (z shakera).
6. Dodajemy słomkę.

Ciasteczka korzenne



Rewelacyjne ciasteczka, zarówno na święta, jak i bez okazji, idealnie wyważone, o doskonałych proporcjach. Przepis pochodzi ze strony [Kwestia Smaku](#) i podaję go za stroną, ponieważ niczego w przepisie nie zmieniałam, a ciastka robimy przynajmniej raz w miesiącu. Smakują tak samo dobrze bez niczego, jak i posypane cukrem pudrem lub polukrowane.

Składniki:

- 125g masła (prawdziwego)
- 25g smalcu
- 100g cukru pudru
- 1 jajko
- 2 łyżeczki miodu
- 1,5 łyżki stołowej przyprawy do pierników
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 250g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

- foremki do wykrawania ciastek i papier do pieczenia

Wykonanie:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
2. Masło, smalec i cukier puder miksujemy razem na puszystą masę (ok. 7 minut).
3. Dodajemy jajko i dalej miksujemy.
4. Dodajemy przyprawę piernikową, cynamon oraz miód i dalej miksujemy.
5. Dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i dalej miksujemy, zmniejszając obroty miksera.
6. Kiedy całość się połączy, zagniatamy ciasto ręką, formujemy kulę i wkładamy ją do lodówki przynajmniej na dwie godziny. Ja na ogół robię ciasto dzień wcześniej i przechowuję je w lodówce przez noc.
7. Ciasto wyjmujemy partiami z lodówki, wałkujemy na omączonym blacie na grubość ok. 2cm i wycinamy z niego ciasteczka. Przekładamy je na formę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 10 minut w temperaturze 180-200 stopni Celsjusza.
8. Po upieczeniu zostawiamy je na 5 minut na blasze, po czym przekładamy na kratkę do ostudzenia.

Kartoflanka na zeberkach



Kulinarnie

W zimowe, mroźne i bure popołudnia, warto zjeść coś sycącego, gorącego i pysznego. Z pozoru zwykła zupa z ziemniakami, za to z dodatkiem dużej ilości warzyw i mięsa na pewno zaspokoi apetyt każdego głodomora. Rozgrzeje, nasyci i z pewnością każdemu zasmakuje. Polecam kartoflanę gotowaną na żeberkach, z taką ich ilością, by nie zabrakło dla nikogo.

Składniki:

- 700g żeberek wieprzowych
- 300g biodrówki (lub łopatki albo szynki)
- 3 średnie marchewki
- spory kawałek selera
- 1 pietruszka
- 1 por
- 2 średnie cebule
- 2 łyżki mąki
- 8 średnich ziemniaków

- kawałek smalcu
- opcjonalnie natka pietruszki (2-3 gałązki)
- sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

1. Mięso myjemy. Żeberka dzielimy na części (po kostce czy chrząstce na część). Biodrówkę również dzielimy na mniejsze kawałki.
2. Mięso zalewamy zimną wodą i wstawiamy na gaz. Gotujemy pod przykryciem, połowicznie odkrywamy, gdy się zagotują.
3. Warzywa obieramy, myjemy.
4. Jedną cebulę obieramy i opalamy nad gazem.
5. Warzywa (poza ziemniakami) i opaloną cebulę dodajemy do wywaru z mięsem, trochę solimy, zakrywamy i gotujemy. Kiedy całość się zagotuje, zmniejszamy ogień i gotujemy powoli pod lekko uchyloną pokrywką.
6. Dobry rosół powinien się gotować przynajmniej dwie godziny na wolnym ogniu.
7. Ziemniaki obieramy i kroimy w większą kostkę.
8. Po dwóch godzinach wyjmujemy z zupy warzywa (mięso zostawiamy).
9. Jedną marchew, całą pietruszkę, kawałek pora oraz pół selera odkładamy do miski.
10. Do zupy dodajemy ziemniaki i gotujemy.
11. Drugą z cebul siekamy w piórka i podsmażamy na smalcu (na małym ogniu) na rumiano.
12. Do zrumienionej cebuli wsypujemy mąkę, energicznie mieszamy i tak przygotowaną zasmażkę dodajemy do zupy z ziemniakami.
13. Do odłożonych warzyw dodajemy 5-6 kawałków ziemniaków i wszystko razem blendujemy, po czym dodajemy do zupy. Mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Resztę warzyw kroimy i wrzucamy do zupy.
14. Natkę siekamy i wrzucamy do zupy. Można ją też dodać tuż przed podaniem.
15. Kartoflanę podajemy z żeberkiem oraz kawałkami biodrówki.

Chleb mieszany (z automatu)



Chleb upieczony na podstawie przepisu, który gościł już na stronie, a był nim przepis na chleb farmerski. Przepis pochodzi z jednej na najpiękniejszych książek o chlebie Christine Ingram i Jennie Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków". Tym razem wymieszałam trzy typy różnych mąk i uzyskałam pieczywo o miękkim, lekko wilgotnym miąższu, idealne, kiedy chcemy, by chleb poleżał dłużej. Świetny jako pieczywo codzienne.

Składniki:

- 275g mąki pszennej (typ 750)
- 200g mąki żytniej razowej (typ 720)
- 200g mąki orkiszowej (typ 630)
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 1 płaskie łyżeczki cukru
- 1 i 1/2 łyżeczki suszonych drożdży piekarskich
- 2 łyżki miękkiego masła (prawdziwego, min. 82%)
- 2 płaskie łyżki mleka w proszku

- 420ml letniej wody

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy, całość przykrywamy uprzednio wymieszanymi mąkami (zawsze warto je wymieszać przed dodaniem do formy). Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku drożdże, do kolejnego kąta wsypujemy cukier i do kolejnego wkładamy masło oraz mleko.
 2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa razowego (na ogół będzie to program 3), wagę bochenka na 1000g, skórkę na średnią lub jasną. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.
-

Szarlotka



Szarlotka mojego taty, przygotowywana w ten sam sposób od wielu lat, smak mojego dzieciństwa, czyli po prostu najpyszniejsza szarlotka na świecie. Koniecznie z kwaskowymi jabłkami, koniecznie z duszonymi z cukrem. Żadne pokrojone kawałki jabłek, żadnych twardych kawałków. Polecam, bo jest to wyśmienite, doskonałe ciasto. Podaję składniki na blaszkę o wymiarach ok. 30x25cm.

Składniki na ciasto:

- 375g mąki (typ. 450-550)
- 125g masła (prawdziwego, minimum 82%)
- 10g proszku do pieczenia
- 250g gęstej śmietany (18-22%)
- 125g białego cukru
- 1 łyżeczka oliwy lub oleju
- cukier wanilinowy lub prawdziwy waniliowy (16g)
- 2 łyżeczki aromatu pomarańczowego do ciast
- 3 żółtka

Składniki na masę jabłkową:

- 700g kwaśnych jabłek (szara reneta lub antonówki)
- 120g białego cukru

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Ze składników na ciasto zagniatamy kruche i wyrabiamy je do chwili, aż zacznie odchodzić od rąk.
 2. Ciasto dzielimy na dwie części: 1/3 i 2/3. Większą część owijamy w folię aluminiową i wkładamy do zamrażarki na 3 godziny. UWAGA: ciasto można przygotować wcześniej i zamrozić obie części.
 3. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Posypujemy cukrem, mieszamy i wstawiamy na mały gaz. Dusimy ok. 10-15 minut, od czasu do czasu mieszając, po czym zdejmujemy z ognia i odstawiamy do ostygnięcia.
 4. 1/3 ciasta rozwałkowujemy i układamy na wysmarowanej tłuszczem oraz obsypanej mąką blaszce. Można nim również wylepić blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Osobiście wolę to drugie rozwiązanie. Wykładam blachę papierem i omączonymi dłońmi wylepiam jej spód ciastem.
 5. Na ciasto wykładamy masę z jabłek i równo rozprowadzamy.
 6. Na jabłka ścieramy ciasto z zamrażarki (na tarce o dużych oczkach) tak, by przykryło ono jabłka.
 7. Ciasto pieczemy w temperaturze 175-180 stopni Celsjusza przez około 40-45 minut.
 8. Po upieczeniu ciasto wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy do ostygnięcia.
 9. Ostudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem.
-