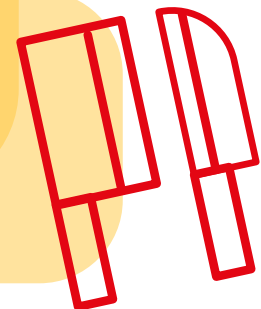




COOK BOOK



PIEROGI

Czym są pierogi? To przede wszystkim ciasto zlepione po brzegach wypełnione pysznym farszem. Jakim? Do wyboru, do koloru. Pierogi mogą być nadziewane mięsem, kapustą z grzybami, serem, owocami... O pierogach można napisać wiele, ale najlepiej ich spróbować.

My proponujemy Tobie przygotowanie pierogów z twarogiem i ziemniakami:

Przepis na ciasto (na około 80 pierogów)

-  3 szklanki mąki (szklanka 250 ml)/ około 450 g
-  6 łyżek oliwy z oliwek
-  płaska łyżeczka soli
-  1 szklanka ciepłej wody

W misce lub na blacie wysypujemy mąkę, dodajemy oliwę i sól. Powoli zaczynamy dolewać ciepłej wody i zagniatą. Kończymy dolewanie, gdy zagniecione ciasto jest elastyczne, jednolite i nie lepiące się. Jeśli przesadziliśmy z wodą i ciasto mimo zagniecenia nadal jest mocno lepkie, możemy lekko podsypać mąką.

- mąka – do pierogów najlepiej nadaje się mąka pszenna, typ około 450-600 (są to najbardziej typowe mąki dostępne w sklepach, na przykład tortowa, luksusowa, gdańska, itd.)
- oliwa – tu nie musimy postawić na bardzo wysokojaściową oliwę extra virgin, nawet nie jest to wskazane ze względu na mocną goryczkę. Użyjemy zwykłej, pospolitej oliwy z oliwek
- ciepła woda – ciepła woda z kranu będzie ok. Ciepła w tym wypadku oznacza taką, która nie parzy w palec

Przepis na nadzienie

-  500 g twarogu
-  500 g ziemniaków
-  ok. 2 łyżeczki soli
-  1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu ziołowego lub czarnego
-  1 mała cebula

Ugotuj ziemniaki w posolonej wodzie i potem rozdrobnij je na gładką masę – najlepiej do tego zadania sprawdzi się praska do ziemniaków. Twaróg pokrusz, rozgnieć widelcem lub też użyj praski. Wymieszaj z ziemniakami, dopraw solą i pieprzem jak lubisz. Cebulkę pokrój w kostkę i zeszklij na maśle, dodaj do nadzienia i dokładnie wymieszaj.

Lepienie

Ciasto pierogowe podziel na części. Rozwałkuj część po części na placki o grubości ok. 5 mm. Małą szklanką wycinaj kółka z ciasta, na środek nakładaj tyle farszu ile dasz radę zmieścić. Składaj ciasto na pół i zlepiaj dokładnie brzegi. Uważaj, aby nadzienie nie dostało się w miejsce sklejenia, bo wtedy pierogi będą się rozklejać. Ciasto będzie na tyle elastyczne, że możesz je trochę rozciągać. Gotowe pierogi gotuj we wrzącej, posolonej wodzie do wypłynięcia (po wrzuceniu „surowych” pierogów zamieszaj w garnku drewnianą łyżką – dzięki temu nie przykleją się do dna i będą mogły wypłynąć).



PIERNIK

Boże Narodzenie w Polsce pachnie tym słodko – pikantnym korzennym ciastem. Często spotyka się je w formie ciasteczek (pierniczków), które się później wspólnie dekoruje. Świetnie smakuje z polewą czekoladową z orzechami lub po prostu z lukrem. Konieczne przełożone konfiturami.

My dla Ciebie mamy przepis właśnie na pierniczki. Warto się spotkać w gronie przyjaciół i przygotować je wspólnie ze świątecznymi piosenkami w tle.

Przepis na ok. 50-60 sztuk

- ✓ 1/4 szklanki miodu
- ✓ 80 g masła
- ✓ 1/2 szklanki miętowego brązowego cukru lub cukru pudru
- ✓ 1 jajko
- ✓ 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej
- ✓ 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ✓ 1,5 – 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika
- ✓ opcjonalnie: 1 łyżeczka kakao (jeśli wolelibyście, żeby pierniczki miały ciemniejszy kolor)

Miód, masło i cukier podgrzej w rondelku i mieszaj, aż do rozpuszczenia się cukru. Przestudzić. Dodaj pozostałe składniki i wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie i elastyczne. Jeśli ciasto

będzie zbyt sypkie dodaj więcej płynnego miodu do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji i wymieszaj. Jeśli ciasto będzie zbyt miękkie, warto je schłodzić – wtedy będzie się lepiej wałkowało.

Rozwałkuj ciasto (możesz je dzielić na części, żeby było łatwiej) na grubość ok. 2 – 3 mm lekko podsypując mąką (grubsze pierniczki są bardziej miękkie po upieczeniu). Użyj foremek i wycinaj pierniczki o dowolnych kształtach. Potem przełóż je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz około 8 – 10 minut w temperaturze 170 – 180°C. Uważaj, by nie piec za długo, bo będą zbyt kruche i będą miały posmak goryczy. Gotowe wyjmij z piekarnika i wystudź na kratce. Jak wystygną możesz je dowolnie udekorować.



SERNIK



Jedno z ulubionych ciast Polaków. Głównymi składnikami sernika po polsku są twaróg i rodzynki, choć jest wielu zwolenników sernika bez rodzynek. Temat dyskusyjny. Latem popularny jest sernik na zimno z owocową galaretką.

Zaproponujemy Tobie przygotowanie mini serniczków.

- 🥄 150 g ciasteczek oreo
- 🥄 500 g twarogu sernikowego
- 🥄 250 g mascarpone lub ricotty
- 🥄 2/3 szklanki cukru
- 🥄 1 budyń śmietankowy (w proszku) ok. 35-60 g
- 🥄 1 cukier wanilinowy
- 🥄 1 jajko
- 🥄 1 łyżeczka startej skórki z cytryny lub pomarańczy
- 🥄 do posmarowania wierzchu: 4 łyżki mleka skondensowanego z tubki lub 50 g białej czekolady lub powideł plus owoce: maliny i/lub borówki

Przygotuj formę lub foremkę na 12 muffinów i wypełnij je papilotkami. Piekarnik nagrzej do 180°C (góra i dół bez termoobiegu). Ciasteczka posiekaj na desce i włóż do papilotek.

Zmielony twaróg sernikowy włóż do miski, dodaj ricottę, cukier, budyń (proszek) i cukier wanilinowy oraz skórkę z cytrusów. Zmiksuj wszystko na jednolitą masę lub wymieszaj dokładnie łyżką. Dodaj jajko i znów wymieszaj/zmiksuj do połączenia się składników.

Masę wyłóż na ciasteczka do wysokości papilotki. Wstaw do piekarnika i piecz przez ok. 15 minut do ścięcia się masy. Wyjmij z piekarnika i przestudź.

Wierzch muffinek posmaruj cienką warstwą mleka skondensowanego, roztopionej czekolady lub powidłami i ułóż owoce.

Choć szarlotka pochodzi z Francji, deser ten na dobre zagościł w polskich domach. Placek z nadzieniem z kwaśnych jabłek można podać schłodzony lub na ciepło z lodami i bitą śmietaną. Pycha!

SZARLOTKA

Ciasto kruche:

- 🥄 2 szklanki mąki pszennej (lub 300 g)
- 🥄 3 łyżki cukru
- 🥄 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 🥄 250 g masła, zimnego
- 🥄 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 🥄 1 jajko, zimne

Mus jabłkowy:

- 🥄 ok. 1,5 kg jabłek
- 🥄 1 łyżeczka cynamonu
- 🥄 2 łyżki cukru
- 🥄 cukier puder do posypania (opcjonalnie)

Przygotuj ciasto kruche: z mąki, cukru, cukru waniliowego, masła (pokrojonego na małe kawałki), jajka i proszku do pieczenia zagnieć jednolite ciasto ręką lub robotem kuchennym. Z ciasta uformuj kulę, lekko ją spłaszcz i owiń w folię spożywczą. Wstaw do lodówki na czas przygotowania musu jabłkowego.

Przygotuj mus jabłkowy: jabłka umyj, obierz, usuń gniaz-

da nasienne i pokrój w niedużą kostkę lub zatrzyj na tarce. Wymieszaj z 2 łyżkami cukru i przesmaż, aż powstanie mus. (Gdyby mus był mocno «wodnisty» smaź, aż nadmiar soku wyparuje). Dodaj cynamon, wymieszaj i pozostaw do ostygnięcia.

Formę kwadratową o wymiarach ok. 24x 24 cm wyłóż papierem do pieczenia (jeżeli posmarujesz foremkę tłuszczem to papier przyklei się do foremki i łatwiej będzie wyłożyć ciasto).

Połowę ciasta wyklej na dnie foremki. Wyłóż mus jabłkowy. Z pozostałego ciasta odrywaj kawałki i układaj je na musie jabłkowym.

Piecz w nagrzanym piekarniku ok. 50-60 minut, aż ciasto ładnie się przyrumieni, w temperaturze 180°C (grzałka góra-dół). Ciasto pozostaw do ostygnięcia. Przed podaniem możesz oprószyć cukrem pudrem.



KOMPOT

To napój przygotowywany z owoców świeżych lub suszonych. Najpopularniejszy jest kompot wiśniowy, jednak można go przyrządzić z: rabarbaru, porzeczek, jabłek, truskawek, czereśni... Na polskich stołach często towarzyszy niedzielnemu obiadowi, a wigilijna wieczerza nie może obejść się bez tradycyjnego kompotu z suszonych owoców.

Przygotowuje się go w bardzo prosty sposób. My proponujemy wersję z mieszanych owoców.

- 🥄 ok. 1 kg owoców oczyszczonych z pestek oraz gniazd nasiennych (np. 3 jabłka, 1 gruszka, 200 g malin, 200 g śliwek)
- 🥄 2 litry wody
- 🥄 4 łyżki cukru
- 🥄 1 łyżka cukru wanilinowego
- 🥄 opcjonalnie: kora cynamonu, 2 goździki, mięta

Owoce umyj, pokrój, wykrój gniazda nasienne i/lub usuń pestki. Zagotuj wodę z cukrem i cukrem wanilinowym w dużym garnku.

Do wrzącej wody wrzuć wszystkie owoce. Jeśli masz ochotę dodaj cynamon i goździki – dodają bardzo fajnego smaku, więc zdecydowanie polecamy!

Gotuj wszystko przez ok. 15 minut na umiarkowanym ogniu, aż owoce zmiękną.

Odstawić z ognia i przestudź (min. 10 minut). Gdy kompot trochę odstoi, nabierze większego smaku. Na koniec możesz wrzucić do niego jeszcze miętę.



Potrawy łódzkie:



Uważana jest za tradycyjną łódzką zupę, jednak jada się ją w całej Polsce. Jej historia sięga XIX wieku. Podstawą tej zupy są ziemniaki zalane (stąd nazwa zalewajka) żurem z kwasu chlebowego. Świetnymi dodatkami do niej są kiełbasa i/lub jajka.

- 🥄 4-5 kiełbas podwędzanych i/lub jajka ugotowane na twardo
- 🥄 3 duże ziemniaki
- 🥄 3 ząbki czosnku
- 🥄 1 duża cebula

ZALEWAJKA

- 🥄 zakwas na żurek (ok. 500 ml)
- 🥄 sól
- 🥄 15 kulek pieprzu ziarnistego
- 🥄 4 kulki ziela angielskiego
- 🥄 4 liście laurowe
- 🥄 1 łyżka majeranku
- 🥄 3 łyżki śmietany
- 🥄 2- 2,5 litry wody
- 🥄 koperek suszony lub świeży
- 🥄 6 grzybków suszonych
- 🥄 Masło lub olej

W większym garnku zagotuj wodę.

Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę i wrzuć do gotującej się wody. Dodaj liście laurowe, ziele angielskie, pieprz, majeranek, łyżeczkę soli i grzyby. Gotuj pod przykryciem ok. 15 minut.

Kiełbasę pokrój w plastry, według uznania.

Cebulę pokrój w drobną kostkę i usmaż na tłuszczu na złoty kolor. Do smażącej się cebulki dodaj kilka plasterków kiełbasy. Natomiast jeśli użyjesz boczku to najlepiej jest go pokroić w drobną kostkę i zarumienić. Cebulę wtedy usmaż na tłuszczu, który powstał po wytopieniu boczku. Bez dodatku kiełbasy.

Gdy ziemniaki będą al'dente, wrzuć kiełbasę, czosnek i koperek i gotuj, aż ziemniaki będą miękkie.

Gdy ziemniaki będą miękkie dopraw solą według uznania, i żurem.

Dodaj usmażoną na patelni razem z kiełbasą cebulę, lub boczek i cebulę.

Na koniec dodaj zahartowaną śmietanę. (Hartowanie polega na wlewaniu kilku łyżek zupy do pudełka/butelki śmietany zanim wlejemy ją bezpośrednio do całego garnka zupy).

KNEDLE Z TRUSKAWKĄ I KAPUSTĄ

Knedel to ziemniaczana kluska w formie kuli, nadziewana śliwką, truskawką lub w wersji wytrawnej, mięsem lub grzybami. W Łodzi spotkasz knedle z truskawką i młodą kapustą jako dodatkiem. Choć połączenie to na pierwszy rzut wydaje się szalone – sprawdza się smakowicie!

Przepis na knedle z truskawkami

-  500 g ugotowanych ziemniaków
-  300 g mąki pszennej
-  po szczypcie soli i cukru
-  2 jajka
-  400 g truskawek

Ugotowane ziemniaki odparuj, ostudź i obierz jeśli były gotowane w mundurkach. Przeciśnij przez praskę. Dodaj mąkę, sól, cukier oraz jajka. Najlepiej na początku dodaj nieco mniej mąki, być może nie cała będzie potrzebna (im mniej mąki tym delikatniejsze kluski).

Składniki wymieszaj i połącz w jednolite ciasto, uformuj wałek.

Nożem odcinaj niewielkie kawałki ciasta, formuj na dłoni placuszki, w środek wkładaj truskawkę (małą w całości, większe pokrojone na półowki). Zlepiaj brzegi (podobnie jak w przypadku pierogów) i dłońmi uformuj kształtne kulki.

Knedle wkładaj partiami do osolonej wrzącej wody i gotuj przez ok. 5 minut. Odsącz i włóż na patelnię z panierką i masłem. Podawaj ze śmietaną.

Propozycja podania

- gęsta śmietana 18% z kubka, z dodatkiem cukru
- orzechowa posypka: 4 łyżki rozdrobnionych orzechów włoskich + 2 łyżki brązowego cukru + 4 łyżki masła - na patelni zrumień rozdrobnione orzechy z dodatkiem brązowego cukru, dodaj masło i mieszając chwilę podsmaż wszystko razem.
- bułka tarta smażona na maśle: kilka łyżek bułki tartej smaż na suchej patelni aż będzie lekko zrumieniona, wówczas dodaj masło (najlepiej partiami) i razem zagotuj, obtocz ugotowane knedle.

