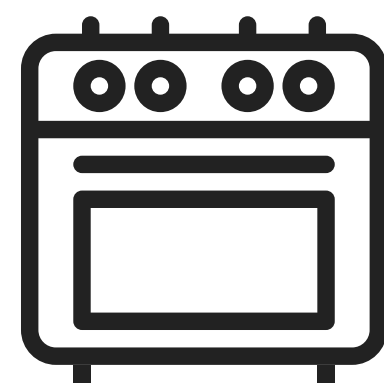
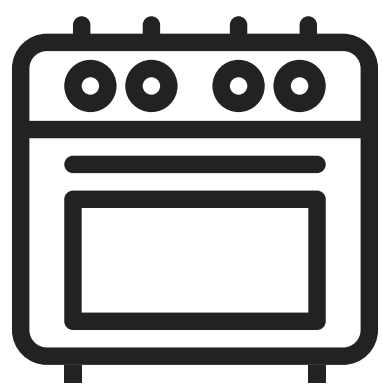


ANIELISKOWY PRZEPISNIK

KSIĄŻKA KULINARNA STOWRZONA
DLA MAŁEGO I DUŻEGO

PODOPIECZNI I WYCHOWAWCY ANIELISKA



S P I S T R E Ś C I



1. NALEŚNIKI PODPŁOMYKI

2. PIZZA

3. NALEŚNIKI



4. NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM

5. SPAGHETTI A'LLA CARBONARA

6. KROKIETY Z CHLEBA

TOSTOWEGO

7. CIASTKA OWSIANE

8. CIASTO CZEKOLADOWE

9. SAŁATKA OWOCOWA

10. KAWA MROŻONA

11. CIASTO CZEKOLADOWE BEZ
JAJEK

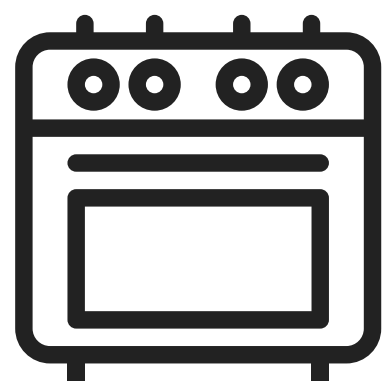
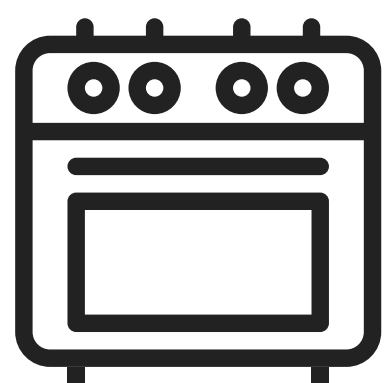
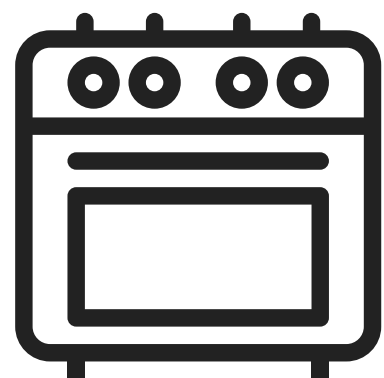
12. WAFLE Z KAJMAKIEM

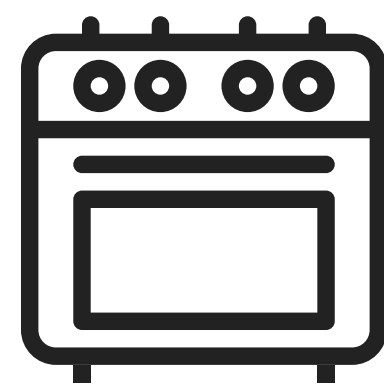
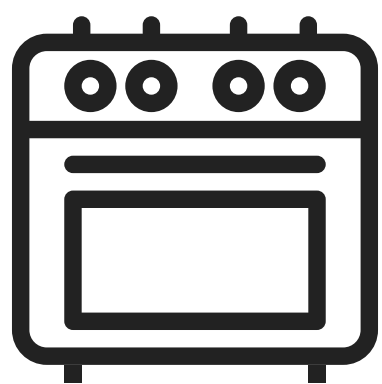
13. ZEBRA

14. "3BIT"

15. PIERNIK NATALKI/MUFFINKI

16. "ŚLIMACZKI"





PODPŁOMYKI

SKŁADNIKI:

--> 400 G MAKI PSZENNEJ

--> 200 ML WODY

--> 0,5 ŁYŻECZKI SOLI



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

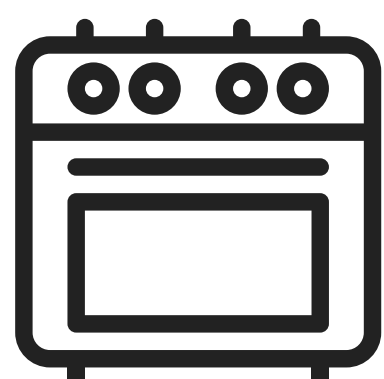
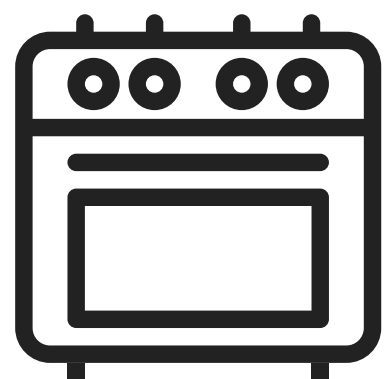
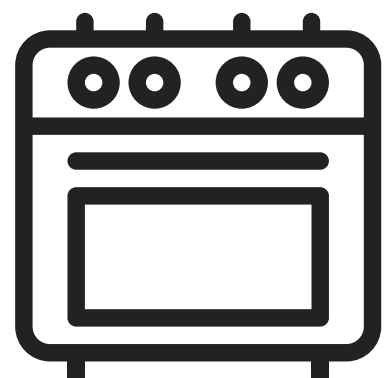
1. W MISCE POŁĄCZ ZE SOBĄ MAKĘ,
WODĘ I SÓL. WYMIESZAJ

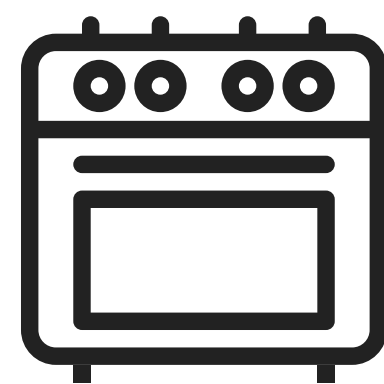
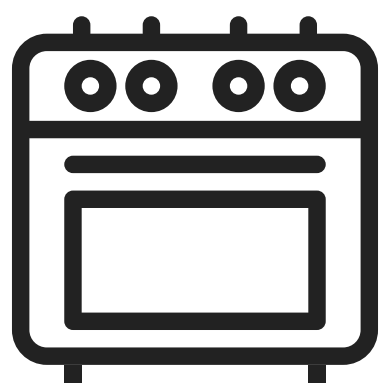
2. POWSTAŁE CIASTO PRZYKRUJ NA
10 MIN

3. PO TYM PODZIEL JE NA MNIEJSZE
KAWAŁKI I ROZWAŁKUJ TAK,
ABY ZMIĘŚCIŁO SIĘ NA PATELNI

4. SMAŻ KAŻDY KAWAŁEK NA DOBRZE
ROZGRZANEJ PATELNI PRZEZ 3/4
MINUTY Z KAŻDEJ STRONY

*MOŻNA PODAWAĆ W FORMIE PIZZY
Z SOSEM POMIDOROWYM I RÓŻNYMI
SKŁADNIKAMI





PIZZA



SKŁADNIKI:

--> GOTOWY SPÓD DO PIZZY

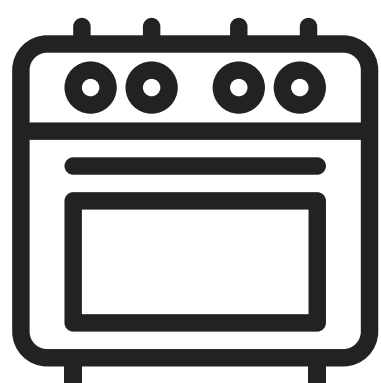
--> SZYNKA

--> SER ŻÓŁTY

--> RUKOLA

--> PIECZARKI

--> SOS POMIDOROWY



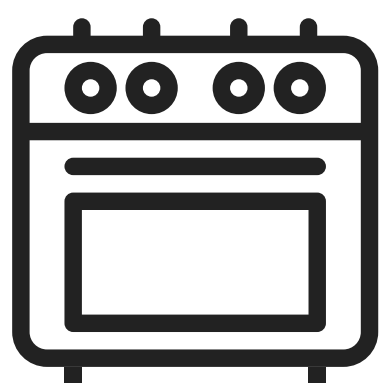
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

NA SPÓD DO PIZZY

KŁADZIEMY SOS

POMIDOROWY ORAZ

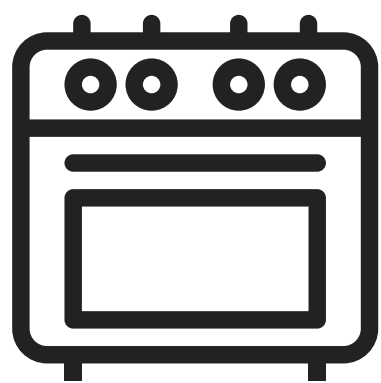
WSZYSTKIE DODATKI.

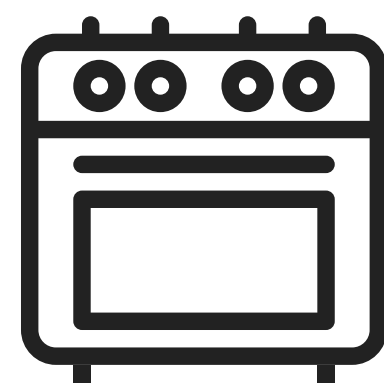
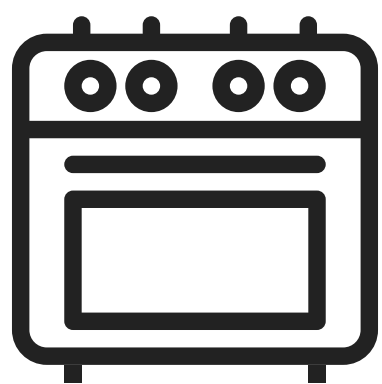


PIECZEMY W 220

STOPNIACH PRZEZ OK 12

MINUT





NALEŚNIKI



SKŁADNIKI:

--> 2 JAJKA

--> 0,5 LITRA MLEKA

--> 2 SZKLANKI MAKI

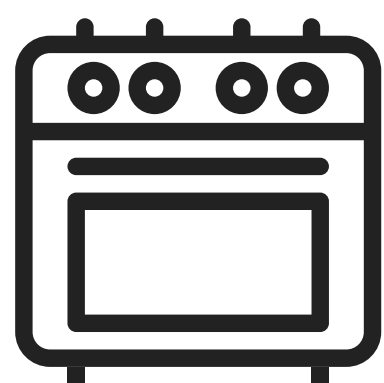
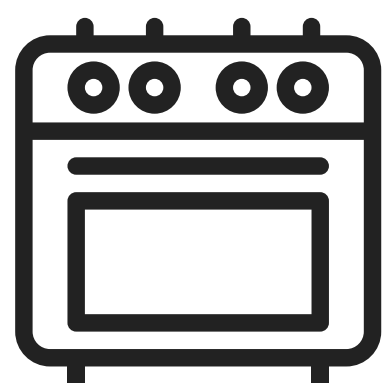
--> SZCZYPTA SOLI

--> SZCZYPTA PROSZKU DO
PIECZENIA

--> SZKLANKA WODY
GAZOWANEJ

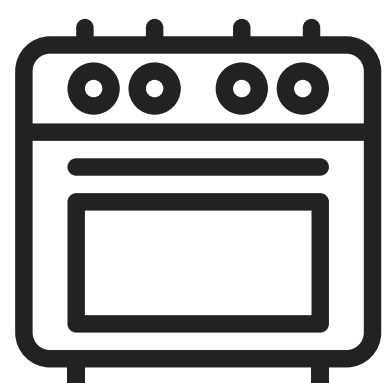
--> 2 ŁYŻKI CUKRU

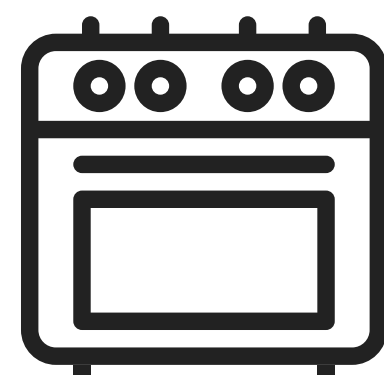
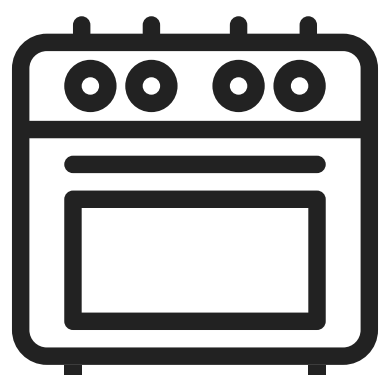
--> 2 ŁYŻKI OLEJU



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

DO DUŻEJ MISKI DODAĆ
WSZYSTKIE SKŁADNIKI,
WYMIESZAĆ TAK, ABY
POWSTAŁA JEDNOLITA MASA.
NASTĘPNIE USMAŻYĆ ORAZ
UDEKOROWAĆ WEDŁUG
UZNANIA.



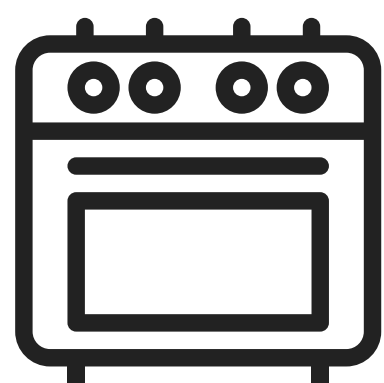


NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM



SKŁADNIKI:

- > SZPINAK MROŻONY
LUB ŚWIEŻY
- > ŚMIETANA
- > SER ŻÓŁTY



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SMAŻYMY NALEŚNIKI.

NASTĘPNIE PODSMAŻAMY

SZPINAK RAZEM ZE

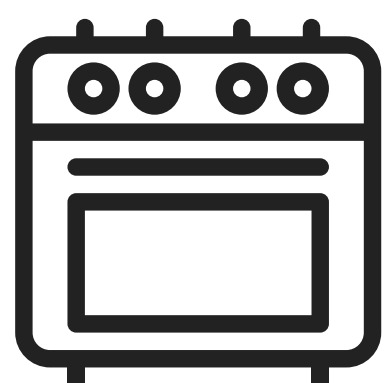
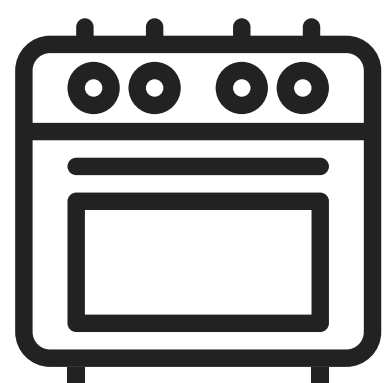
ŚMIETANĄ. NA SAM KONIEC

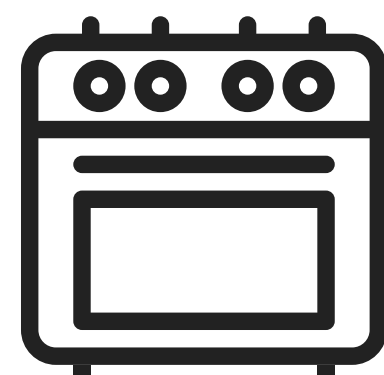
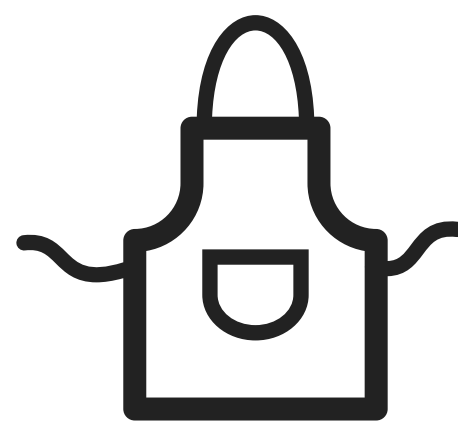
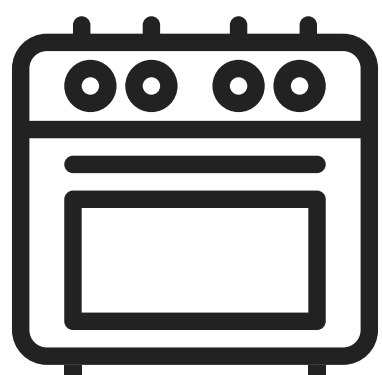
WKŁADAMY FARSZ DO

NALEŚNIKÓW I PIECZEMY W

200 STOPNIACH PRZEZ OK

10/15 MINUT



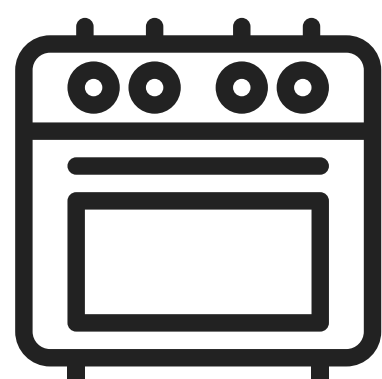


SPAGHETTI ALLA CARBONARA



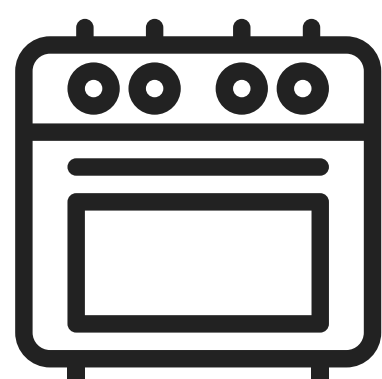
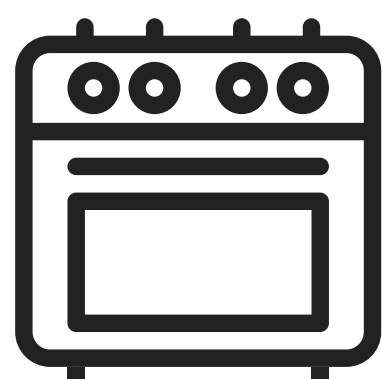
SKŁADNIKI:

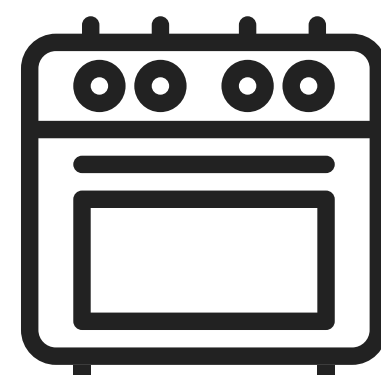
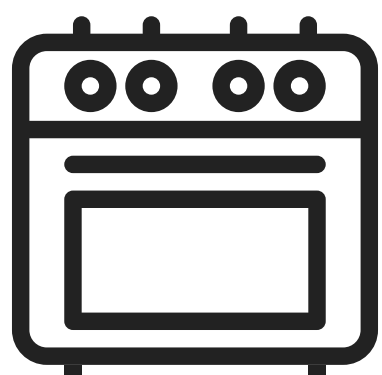
- > 500G MAKARONU SPAGHETTI
- > 150G BOCZKU SUROWEGO
- > 120G SERA PARMEZAN
- > 50G MIELONEGO PIEPRZU
- > OK 7 ŻÓŁTEK



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. ZAGOTOWAĆ OSOLONĄ WODĘ. MAKARON GOTOWAĆ AL DENTE (CZYLI "NA ZĄB").
2. ZETRZEĆ PARMEZAN, DODAĆ ŻÓŁTKA, PIEPRZ I TROCHĘ SOLI.
3. NA SUCHEJ PATELNI PODSMAŻYĆ BOCZEK
4. ODCEDZAMY MAKARON DODAJEMY WYMIESZANE ŻÓŁTKA Z PARMEZANEM I WYMIESZAĆ OGNIU DO LEKKIEJ KREMOWEJ KONSYSTENCJI. NA KONIEC DODAJEMY BOCZEK.



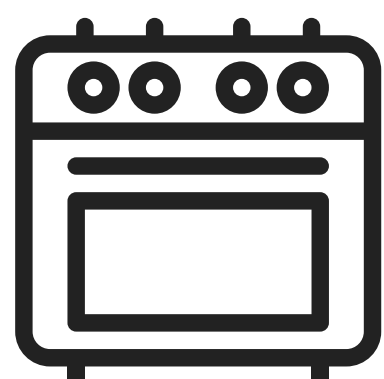


KROKIETY Z CHLEBA TOSTOWEGO



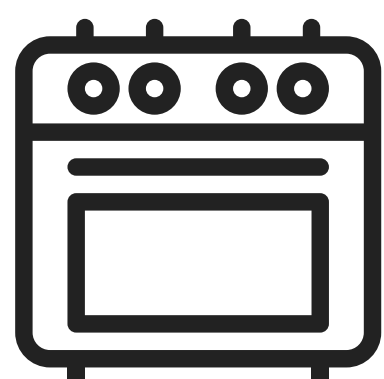
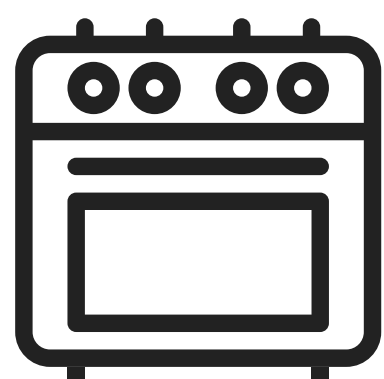
SKŁADNIKI:

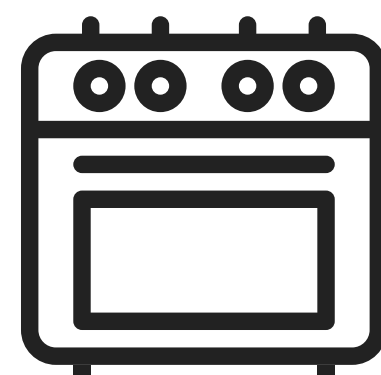
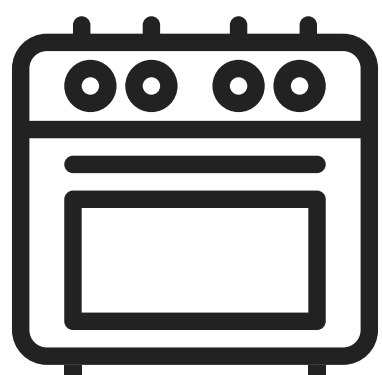
- > 6 KROMEK CHLEBA TOSTOWEGO
- > OK 3 ŁYŻKI STARTEGO SERA
- > 1 MAŁY OGÓREK KISZONY
- > 3 PLASTERKI SZYNKI
- > 1-2 MAŁE JAJKA
- > BUŁKA TARTA
- > OLEJ (DO SMAŻENIA)
- > PIEPRZ I SÓL



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. DO GŁĘBOKIEGO TALERZA WBIJAMY JAJKA, DOPRAWIAMY JE PIEPRZEM I SOLĄ, MIESZAMY WIDELCEM.
2. KAŻDY PLASTEREK SZYNKI KROIMY NA PÓŁ, A OGÓRKI NA CIENKIE PLASTERKI
3. KROMKI CHLEBA ROZWAŁKOWUJEMY LUB DOBRZE UGNIATAMY DŁONIA (MOŻNA ODCIĄĆ SKÓRKI). LEKKO JE ZWILŻAMY WODĄ, ABY ŁATWIEJ ZWIJAĆ
4. NA KAŻDĄ KROMKĘ NAKŁADAMY PÓŁ PLASTERKA SZYNKI, 2/3 PLASTERKI OGÓRKA I POSYPUJEMY SEREM (OK PÓŁ ŁYŻECZKI NA KROMKĘ). ZWIJAMY KROMKI W RULON.
5. MACZAMY W JAJKU, A NASTĘPNIE OBTACZMY W BUŁCE TARTEJ. SMAŻYMY Z OBU STRON NA ZŁOTY KOLOR
6. MOŻNA PODAWAĆ Z ULUBIONYMI SOSAMI NP. CZOSNKOWYM



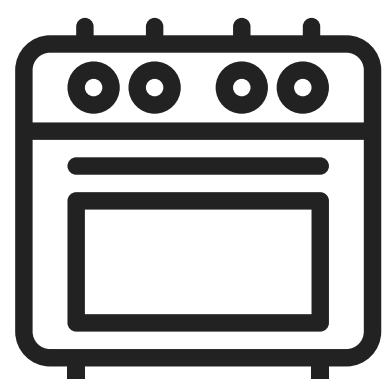


CIASTKA OWSIANE



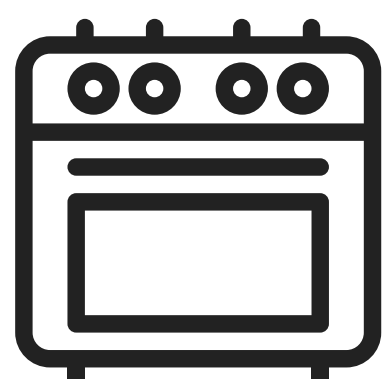
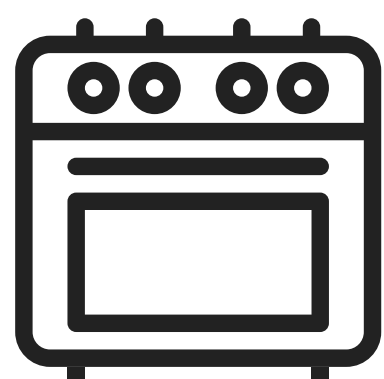
SKŁADNIKI:

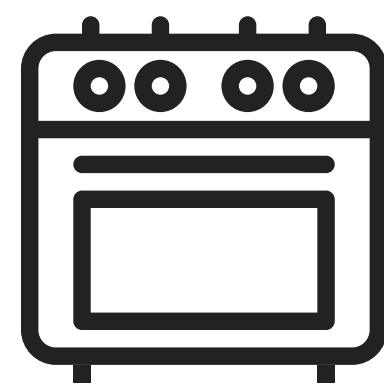
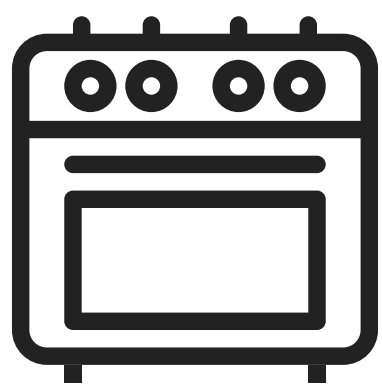
- > 100G MASŁA
- > 1,5 SZKŁANKI PŁATKÓW
OWSIANYCH
- > 3 ŁYŻKI MAKI
- > 4 ŁYŻKI CUKRU/MIÓD
- > 1 ŁYŻECZKA PROSZKU DO
PIECZENIA
- > 2 JAJKA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. WSZYSTKIE SKŁADNIKI DODAĆ DO
MISKI (OPRÓCZ MASŁA)
2. W MIĘDZY CZASIE ROZTOPIĆ
MASŁO, DOŁAĆ DO MASY
3. WYMIESZAĆ DOKŁADNIE
WSZYSTKIE SKŁADNIKI
4. Z MASY UFORMOWAĆ CIASTKA
5. PIEC W 180 STPONIACH OK 15
MINUT





CIASTO CZEKOLADOWE

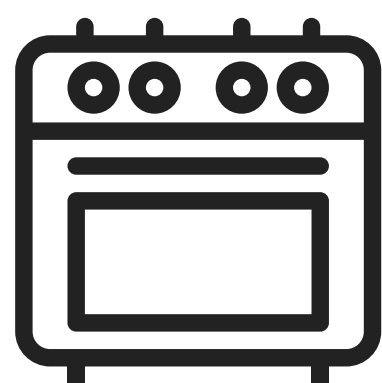


SKŁADNIKI:

--> KRAKERSY

--> CZEKOLADA

--> ORZECHY



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KRAKERSY POŁOŻYĆ NA TACĘ,

TAK ABY CAŁY SPÓD BYŁ

WYPEŁNIONY. CZEKOLADĘ

ROZPUSZCZONĄ ZALAĆ

DELIKATNIE, TAK ABY CIASTKA

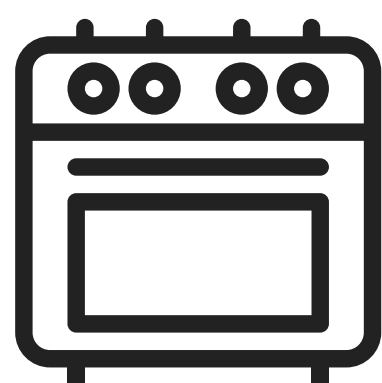
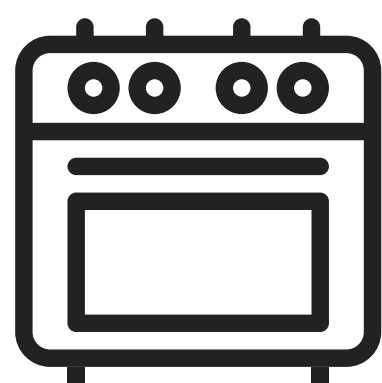
SIĘ NIE POROZSUWAŁY,

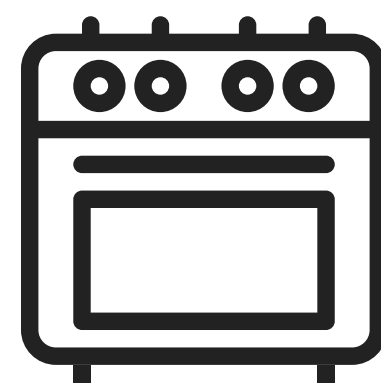
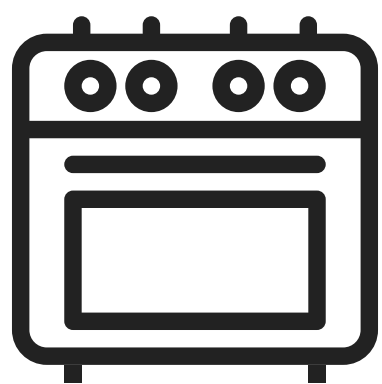
POSYPAĆ ORZECHAMI

I WSTAWIĆ DO LODÓWKI DO
ZASTYGNIECIA. NA SAM KONIEC

MOŻNA POŁAĆ POLEWĄ,

NAJLEPIEJ KARMELOWĄ :)



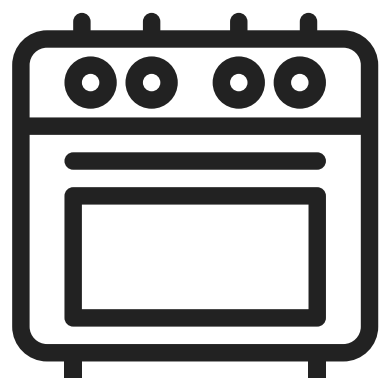


SAŁATKA OWOCOWA



SKŁADNIKI:

- > JABŁKA
- > BANANY
- > BRZOSKWINIE
- > POMARAŃCZE
- > GALARETKI OWOCOWE
- > ORZECHY

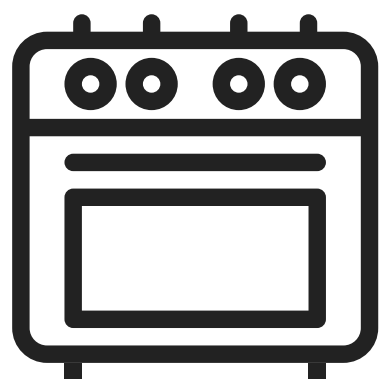


SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. ULUBIONE SMAKI GALARETKI
PRZYGOTUJ WEDŁUG INSTRUKCJI NA
OPAKOWANIU



2. W CZASIE GDY GALARETKA SIĘ
CHŁODZI, POKRÓJ WSZYSTKIE OWOCE
NA MNIEJSZE KAWAŁKI



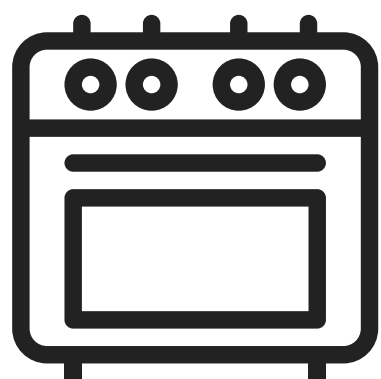
3. GDY GALARETKA BĘDZIE GOTOWA
POKRÓJ JĄ W KOSTKĘ I DODAJ DO
OWOCÓW

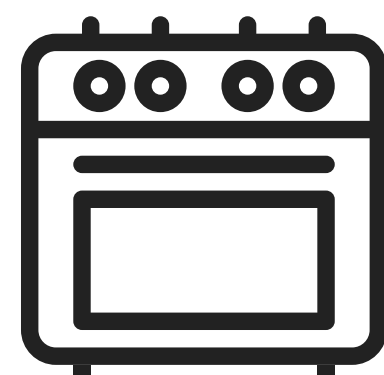
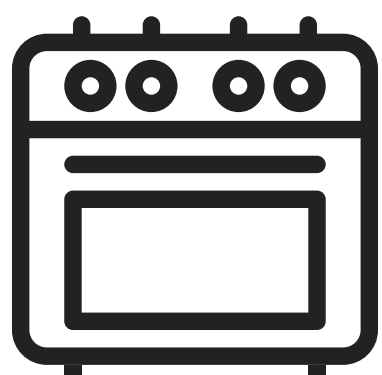


4. ORZECHY POSIEKAJ I DORZUĆ DO
MISKI



*DO SAŁATKI MOŻESZ DODAĆ OWOCE
SEZONOWE, SWOJE ULUBIONE, JAKIE TYLKO
CHCESZ, WSZYSTKO ZALEŻY OD CIEBIE :)



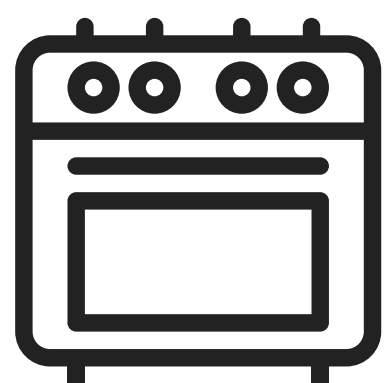


KAWA MROŻONA



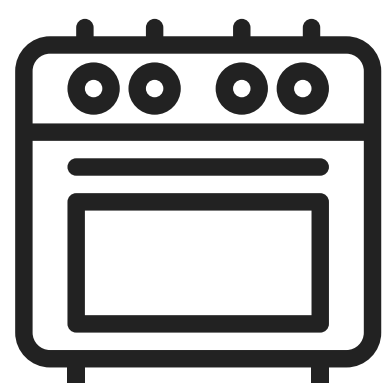
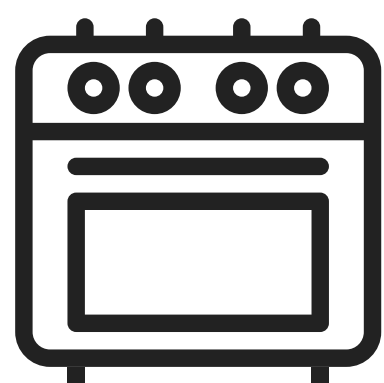
SKŁADNIKI:

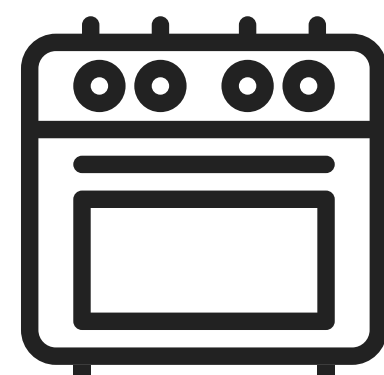
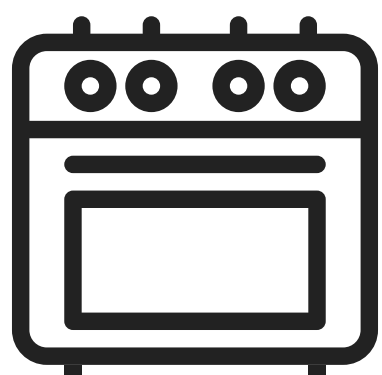
- > 2 ŁYŻKI KAWY ROZPUSZCZALNEJ
- > 2 ŁYŻKI CUKRU
- > WODA
- > MLEKO
- > LÓD



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

DO MISKI WSYPUJEMY KAWĘ ORAZ CUKIER I UBIJAMY AŻ DO UZYSKANIA PIANKI. NASTĘPNIE DOLEWAMY MLEKO I LÓD. GOTOWE



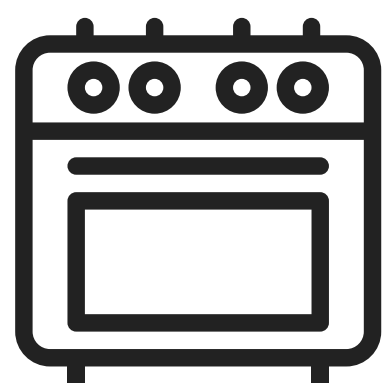


CIASTO CZEKOLADOWE BEZ JAJEK



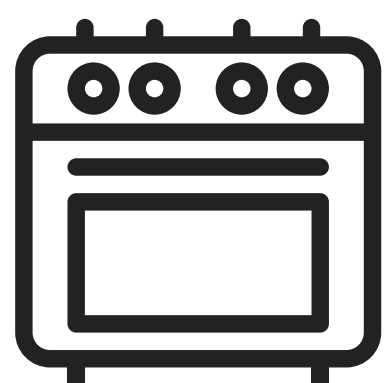
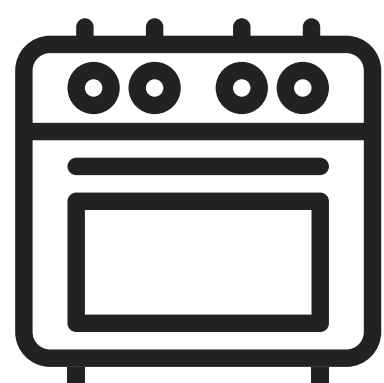
SKŁADNIKI:

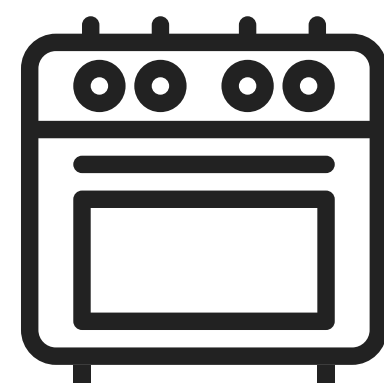
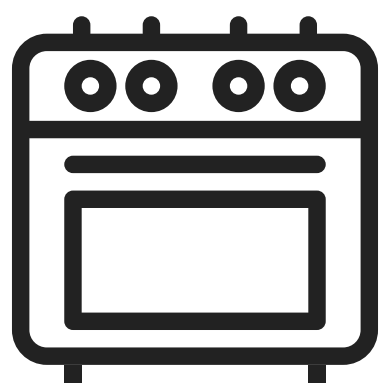
- > 2 SZKALANKI MAKI
- > 0,5 SZKLANKI CUKRU
- > 4 STOŁOWE ŁYZKI KAKAO
- > 2 CZUBATE ŁYŻECZKI SODY LUB
PROSZKU DO PIECZENIA
- > SZCZYPTA SOLI
- > 8 ŁYZEK STOŁOWYCH OLEJU
- > 0,5 ŁYZECZKI AROMATU
WANILIOWEGO
- > 2 ŁYŻKI OCTU
- > 2 SZKLANKI ZIMNEJ WODY



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. WYMIESZAĆ WSZYSTKIE SKŁADNIKI
2. MIESZAĆ AŻ DO ZGĘSTNIENIA
3. WYLAĆ DO OKRĄGŁEJ FORMY I **PIEC W
180 STOPNIACH OKOŁO 30 MINUT**
(DOTĄD AŻ NIE BĘDZIE MOKRE W
ŚRODKU)
4. PODAWAĆ Z OWOCAMI, PRZEŁOŻYĆ
DŻEMEM, LUB SAMO.





WAFLE Z KAJMAKIEM



SKŁADNIKI:

--> SUCHE WAFLE

--> KAJMAK W PUSZCE

DO DEKORACJI:

--> KOLOROWA POSYPKA

--> KOLOROWE PISAKI

--> POKRUSZONA CZEKOLADA

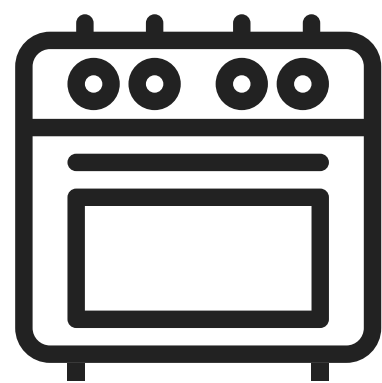
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. NA WAFEL SMARUJEMY KAJMAK
(TYLE ILE CHCESZ)

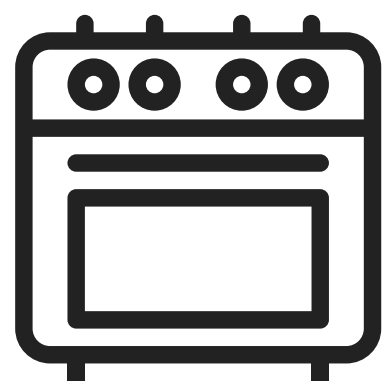
2. NASTĘPNIE MOŻNA POWTÓRZYĆ
TĘ CZYNNOŚĆ I UŁOŻYĆ WAFLE
JEDEN NA GRUGIM

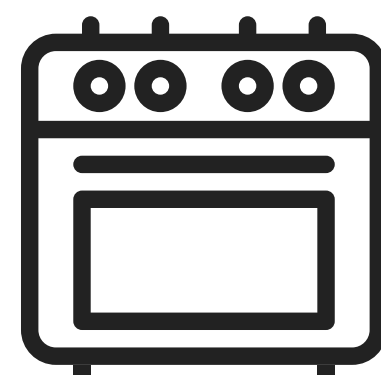
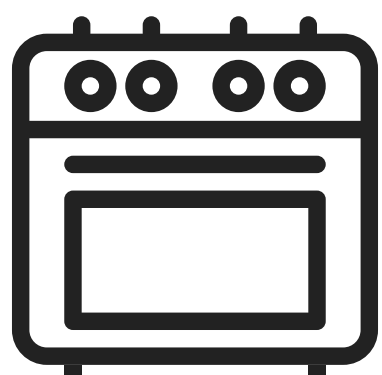
3. UDEKOROWAĆ WEDLE UZNANIA

4. MOŻNA PRZYRZĄDZIĆ KOMUŚ LUB
ZJEŚĆ SAMEMU :)



*MOŻNA DODAĆ JAKIE DODATKI SIĘ CHCE, W
ZALEŻNOŚCI KTO CO LUBI





CIASTO "ZEBRA"

SKŁADNIKI:

--> 5 JAJ

--> 1,5 SZKLANKI CUKRU

--> 2,5 SZKLANKI MAKI PSZENNEJ

--> 1 SZKLANKA OLEJU

--> 1 SZKLANKA WODY LUB WODY GAZOWANEJ
LUB INNEGO NAPOJU

GAZOWANEGO JAK NP. FANTA

--> 3 ŁYŻKI MAKI PSZENNEJ

--> 3 ŁYŻKI KAKAO

--> 2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA

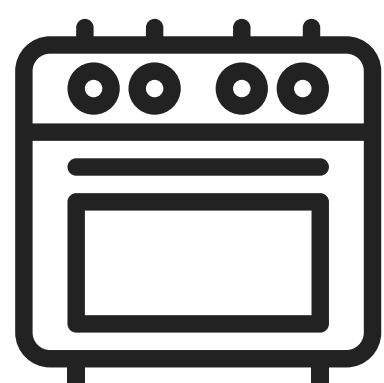
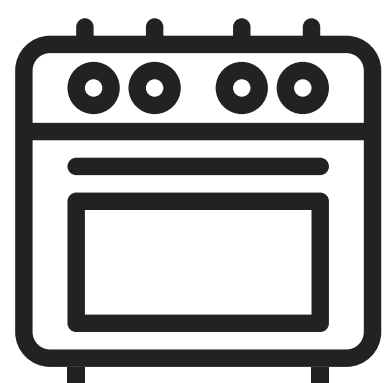
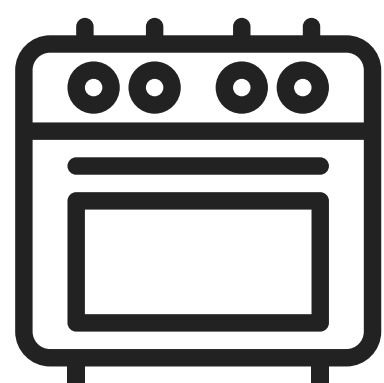
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

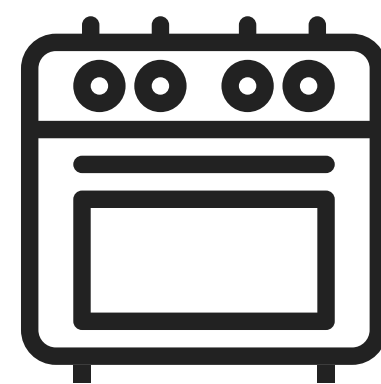
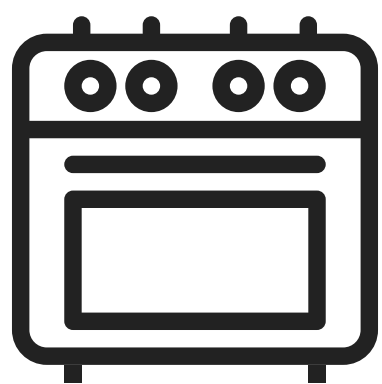
1. ODDZIELIĆ ŻÓŁTKA OD BIAŁEK. BIAŁKA
UBIĆ NA SZTYWNĄ PIANĘ. DALEJ UBIJAJĄC
DODAĆ STOPNIOWO CUKIER. NA KOŃC DODAĆ PO
JEDNYM ŻÓŁTKU.

2. ZMNIJSZYĆ OBROTY MIKSERA I DODAĆ
STOPNIOWO 2,5 SZKLANKI MAKI
WYMIESZANEJ Z PROSZKIEM DO
PIECZENIA. DALEJ UBIJAJĄC DODAWAĆ NA
PRZEMIAN OLEJ I WODĘ.

3. CIASTO PODZIELIĆ NA DWIE CZĘŚCI. DO JEDNEJ
DODAĆ 3 ŁYŻKI KAKAO,
A DO DRUGIEJ 3 ŁYŻKI MAKI.

4. TORTOWNICĘ O ŚREDNICY 26CM
WYSMAROWAĆ MASŁEM LUB MARGARYNĄ
I POSYPAĆ BUŁKĄ TARTĄ. WLEWAĆ NA
ŚRODEK TORTOWNICY CIASTO CIEMNE NA
PRZEMIAN Z JASNYM (LUB NAKŁADAĆ, NA
PRZEMIAN, PO PARĘ ŁYŻEK CIEMNEGO I
JASNEGO CIASTA). PIEC W NAGRZANYM
PIEKARNIKU OK. 60 MINUT W
TEMPERATURZE 180°C, DO SUCHEGO PATYCZKA.





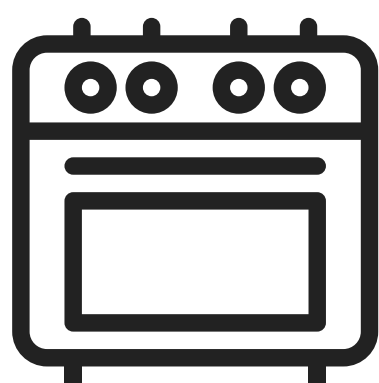
"3BIT"

SKŁADNIKI:

- > ·1 PUSZKA MASY KRÓWKOWEJ (500G)
- > ·OK. 510G HERBATNIKÓW (OK. 75 SZTUK. WYCHODZĄ 3 WARSTWY, KAŻDA PO OK. 25 HERBATNIKÓW)
- > ·400- 500 ML SŁODKIEJ ŚMIETANY 30- 36%
- > ·2 OPAKOWANIA ŚMIETAN-FIX
- > ·OK. 50- 100 G DOWOLNEJ CZEKOLADY (U MNIE MLECZNA)
- MASA BUDYNIOWA
- > 500 ML MLEKA
- > 2 BUDYNIE WANILIOWE
- > 180G MASŁA/MARGARYNY



W SZYBKIEJ WERSJI MOŻNA UGOTOWAĆ 2 BUDYNIE WANILIOWE BEZ CUKRU W 500 ML MLEKA, Z DODATKIEM CUKRU DO SMAKU. (CUKIER MOŻNA POMINAĆ, CHOĆ JA DODAŁABYM, CHOCIAŻ TROCHE). PO OSTYGNIECIU, UTRZEĆ Z 180 G MASŁA.

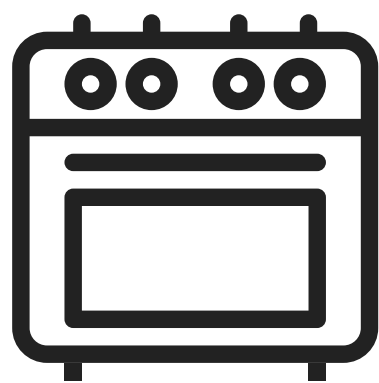


SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. JEŚLI MAMY PUSZKĘ SŁODKIEGO MLEKA SKONDENSOWANEGO, NALEŻY GOTOWAĆ JĄ W GARNKU Z WODĄ NA MAŁEJ MOCY PALNIKA PRZEZ 3 GODZINY. (PUSZKA MUSI BYĆ CAŁA POKRYTA WODĄ). JEŚLI KORZYSTAMY Z GOTOWEJ MASY KRÓWKOWEJ, NALEŻY NAJPIERW PRZYGOTOWAĆ MASĘ BUDYNIOWĄ (WEDŁUG PUNKTU 2), A NASTĘPNIE PUSZKĘ Z MASĄ KRÓWKOWĄ WSADZIĆ NA KILKA MINUT DO GOTUJĄCEJ SIĘ WODY. (MIĘKKA MASA KRÓWKOWA BĘDZIE ŁATWIEJSZA DO ROZSMAROWANIA).



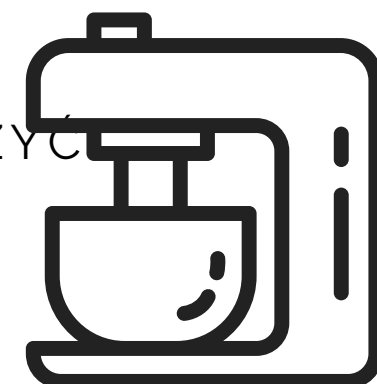
2. PRZYGOTOWAĆ BUDYŃ. POZOSTAWIĆ DO OSTYGNIECIA. MIĘKKIE MASŁO UTRZEĆ MIKSEREM NA JASNĄ, KREMOWĄ MASĘ. DALEJ MIKSUJĄC, DODAWAĆ STOPNIOWO CHŁODNY BUDYŃ.



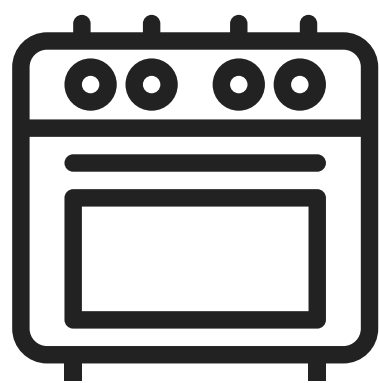
3. FORMĘ PROSTOKĄTNĄ O WYMIARACH OK. 35X 24 CM WYŁOŻYĆ HERBATNIKAMI. (JA UŻYŁAM FORMY ROZCIĄGANEJ TAK, ŻE MOGŁAM JĄ TAK USTAWIĆ, ABY NIE ŁAMAĆ HERBATNIKÓW. U MNIE WYSZŁO PO 5 HERBATNIKÓW WZDŁUŻ I WSZERZ).

4. NA HERBATNIKACH ROZSMAROWAĆ LEKKO CIEPLĄ MASĘ KRÓWKOWĄ.

WYŁOŻYĆ DRUGĄ WARSTWĘ HERBATNIKÓW. NASTĘPNIE WYŁOŻYĆ MASĘ BUDYNIOWĄ, NA NIĄ OSTATNIĄ WARSTWĘ HERBATNIKÓW.

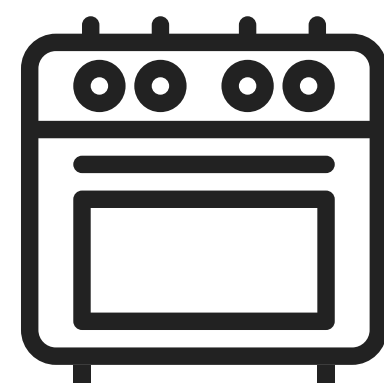
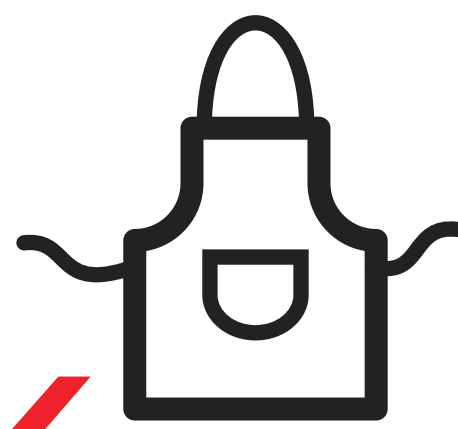
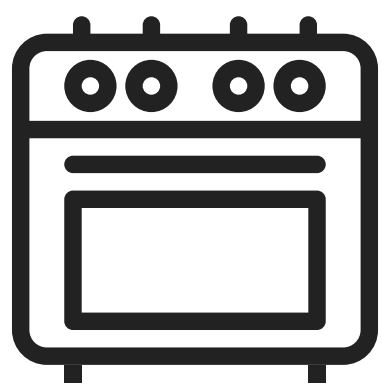


5. UBIĆ ŚMIETANĘ ZE ŚMIETAN-FIX. ŚMIETANĘ WYŁOŻYĆ NA WIERZCH CIASTA I POSYPAĆ STARTĄ CZEKOLADĄ.



6. CIASTO WSTAWIĆ DO LODÓWKI, NA CO NAJMNIEJ 12 GODZIN.





PIERNIK NATALKI/MUFFINKI-

SKŁADNIKI:



--> 2 SZKLANKI MAKI

--> 1 SZKLANKA CUKRU

--> 1 SZKLANKA MLEKA

--> 1 SZKLANKA OLEJU



--> 2 ŁYŻKI KAKAO

--> 1 ŁYŻECZKA PRZYPRAWY DO
PIERNIKA



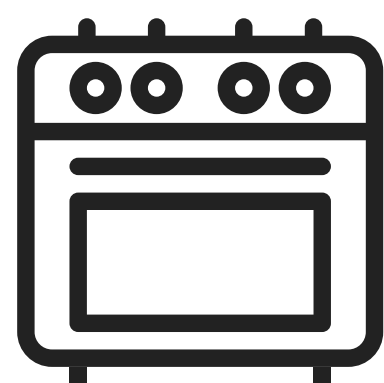
--> 1 ŁYŻECZKA SODY OCZYSZCZONEJ

--> 1 JAJKO

--> SZCZYPTA SOLI

--> 2 ŁYŻKI MARMOLADY/DŻEM Z
CZARNEJ PORZECZKI

--> MOŻNA DODAĆ TROSKĘ
CYNAMONU.

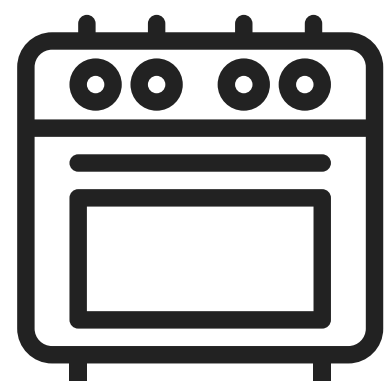


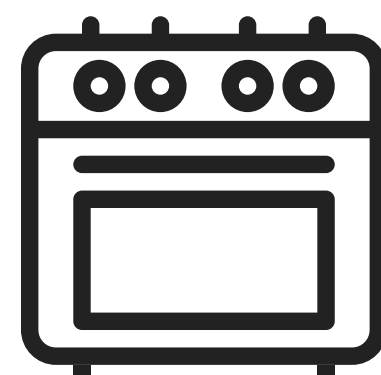
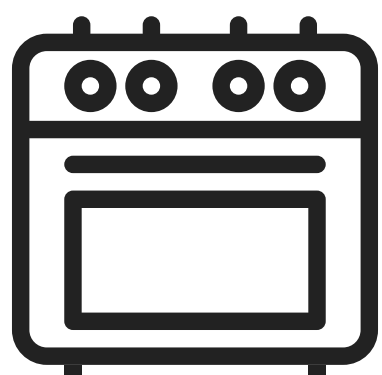
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA



WSZYSTKIE SKŁADNIKI POŁĄCZYĆ W
JEDNOLITĄ MASĘ.

PIEC W TEMPERATURZE 180°C OK 1
GODZINĘ.





"ŚLIMACZKI"

SKŁADNIKI:

--> 1 KG MAKI

--> 1 MARGARYNA

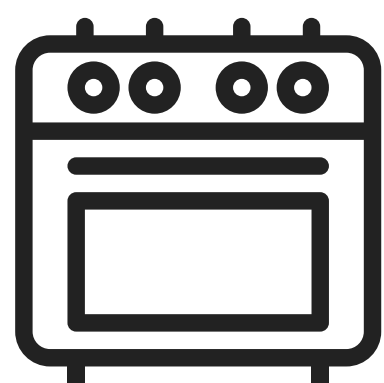
--> 1 KOSTKA SMALCU

--> 1 ŚMIETANA 250ML 18%

--> 4 JAJKA

--> 10 DKG DROŻDŻY

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA



W WYŻEJ WYMIENIONYCH SKŁADNIKÓW
ZAGNIEŚĆ CIASTO.

DROŻDŻE ROZROBIĆ W ŚMIETANIE,
ZROBIONE CIASTO

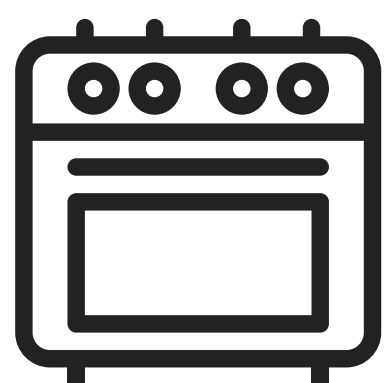
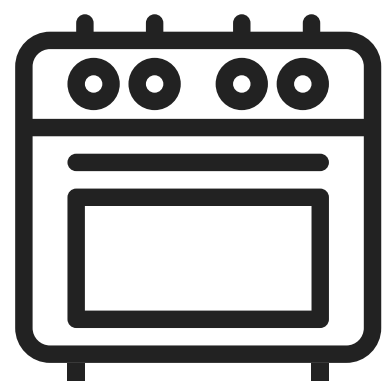
UFORMOWAĆ W PASKI 1 CM JAK NA

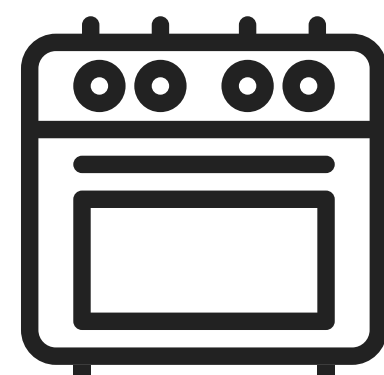
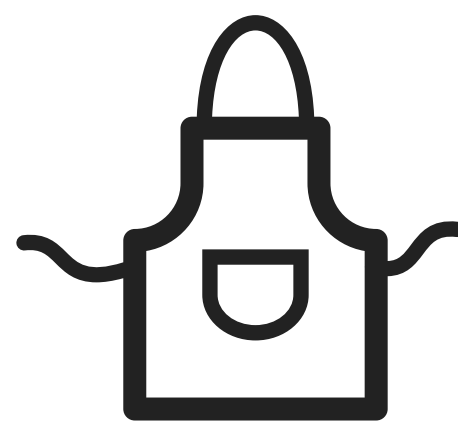
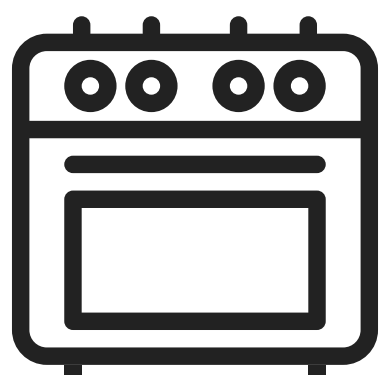
KOPYTKA, OBCUKROWAĆ,

ZAWIĄZAĆ I WŁOŻYĆ DO PIEKARNIKA.

PIEC W TEMPERATURZE

180°C AŻ DO ZARUMIENIENIA.

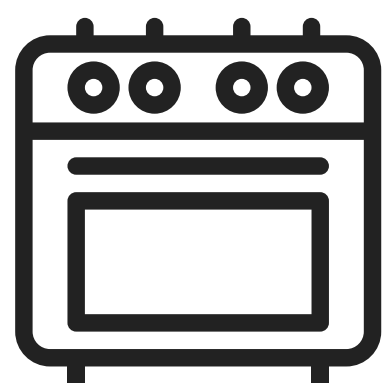




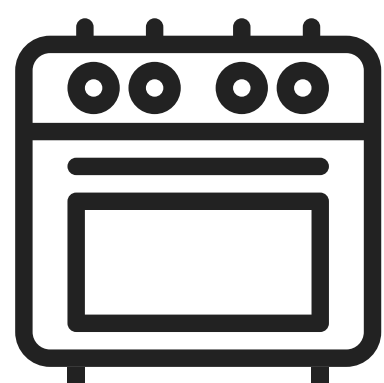
DZIĘKUJEMY



ZA SZCZEGÓLNE
ZAANGAŻOWANIE
I PRZEKAZANIE
POMYSŁÓW



KINDZE, NIKOLI,
MARYSI,
WALDKOWI, EWELINIE,
KASI, OLII



„Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i
Dziedzictwa Narodowego pochodzących z
Funduszu Promocji Kultury”



Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego.

