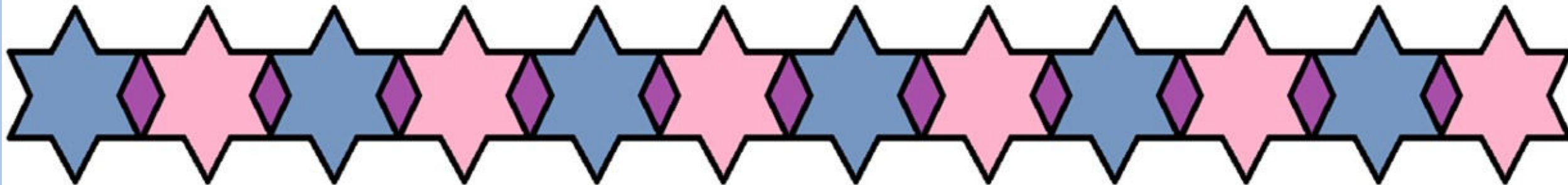


SZKOLNA
KSIĄŻKA
KUCHARSKA
SP 31 W TORUNIU

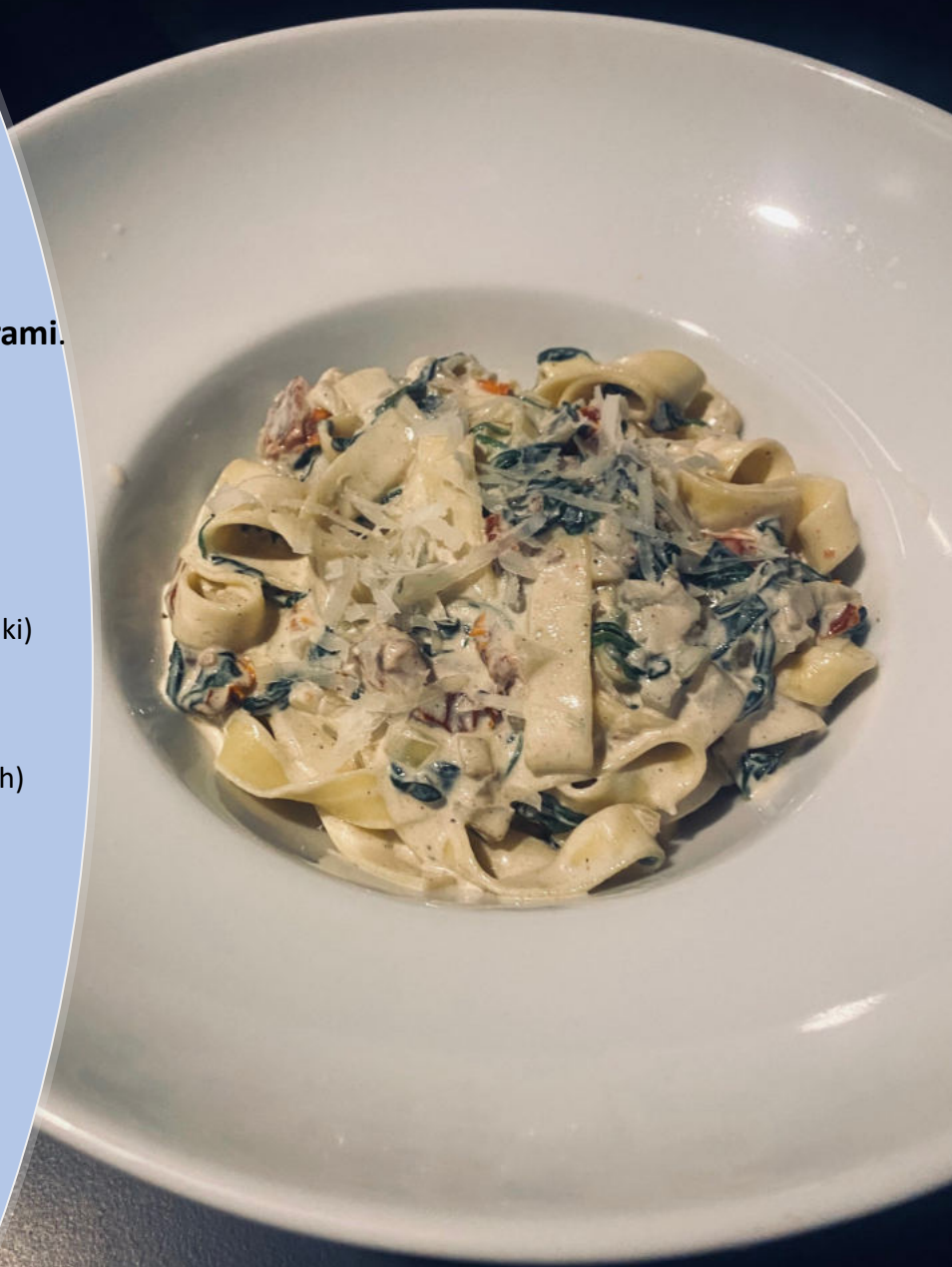


Makaron ze szpinakiem i suszonymi pomidorami.

Składniki:

Porcja dla 4 osób

- 400 g makaronu (może być wstążki, rurki lub kokardki)
- 300 ml słodkiej śmietanki 30% lub 36% tłuszczu
- opakowanie świeżego szpinaku ok. 200 g
- 100 g suszonych pomidorów w zalewie (odsączonych)
- Sól, pieprz
- Opcjonalnie ser parmezan do posypania
- 1 średnia cebula
- 6 ząbków czosnku

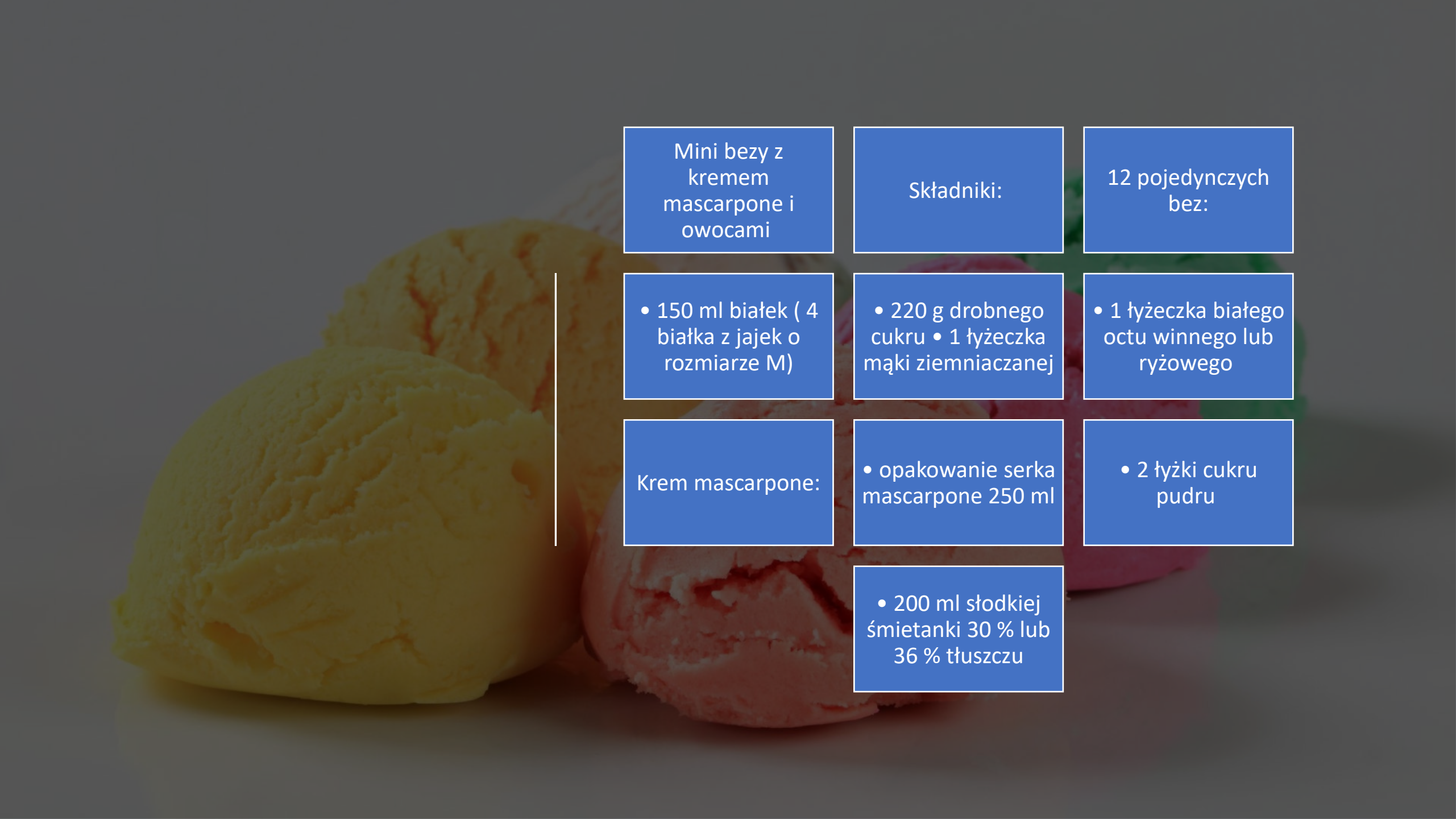


Przygotowanie

- Makaron gotujemy w osolonej wodzie na al dente wg czasu podanego na opakowaniu.
- Cebulę kroimy w kostkę.
- Pomidory suszone kroimy na paseczki.
- Na patelni rozgrzewamy 1-2 łyżki masła lub oleju, dodajemy cebulę. Gdy się zeszkli dodajemy umyty i osuszony szpinak oraz przeciśnięty przez praskę czosnek i suszone pomidory.
- Smażymy, cały czas mieszając, do czasu aż szpinak „zwiędnie”.
- Wlewamy słodką śmietankę. Chwilę gotujemy, aż do zgęstnienia sosu.
- Doprawiamy do smaku solą oraz dużą ilością pieprzu.
- W razie potrzeby dodajemy jeszcze czosnek.
- Ugotowany makaron odcedzamy, łączymy z przygotowanym szpinakiem.
- Posypujemy serem parmezan wedle uznania.

Jakub Oryl

Smacznego! 😊

A background image of several scoops of ice cream in various colors (yellow, pink, red) on a white surface. The image is dimmed to serve as a background for the text boxes.

Mini bezy z
kremem
mascarpone i
owocami

Składniki:

12 pojedynczych
bez:

- 150 ml białek (4 białka z jajek o rozmiarze M)

- 220 g drobnego cukru • 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

- 1 łyżeczka białego octu winnego lub ryżowego

Krem mascarpone:

- opakowanie serka mascarpone 250 ml

- 2 łyżki cukru pudru

- 200 ml słodkiej śmietanki 30 % lub 36 % tłuszczu

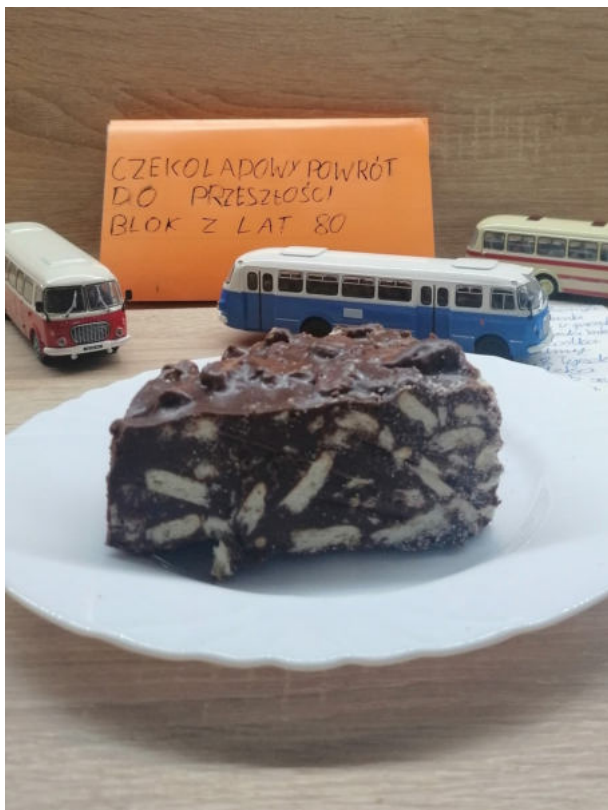
Przygotowanie

1. Piekarnik nagrzać do 120 stopni C (bez termoobiegu). Przygotować blaszkę i wyłożyć ją papierem do pieczenia. Do miski miksera wlać białka i ubić na pianę, niekoniecznie idealnie sztywną. Stopniowo dodawać cukier, po 1 łyżce, cały czas dokładnie i długo miksując po każdej dodanej porcji cukru. Nie zmniejszać ilości cukru, bo beza może się nie udać. Na koniec piana powinna być bardzo sztywna, gęsta i błyszcząca. Ubijać jeszcze przez około 3 minuty, aby piana się ustabilizowała. Na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i ocet, ubijać jeszcze przez minutę.

2. Pianę wyłożyć na papier formując 12 krążków o średnicy około 7 cm. Wstawić do piekarnika i piec przez 25 minut w 120 stopniach C. Następnie zmniejszyć temperaturę do 100 stopni i piec bezy przez 45 minut. Po tym czasie bezy będą chrupiące z zewnątrz, na spodzie i po bokach, w samym środku pozostaną wilgotne, piankowe.

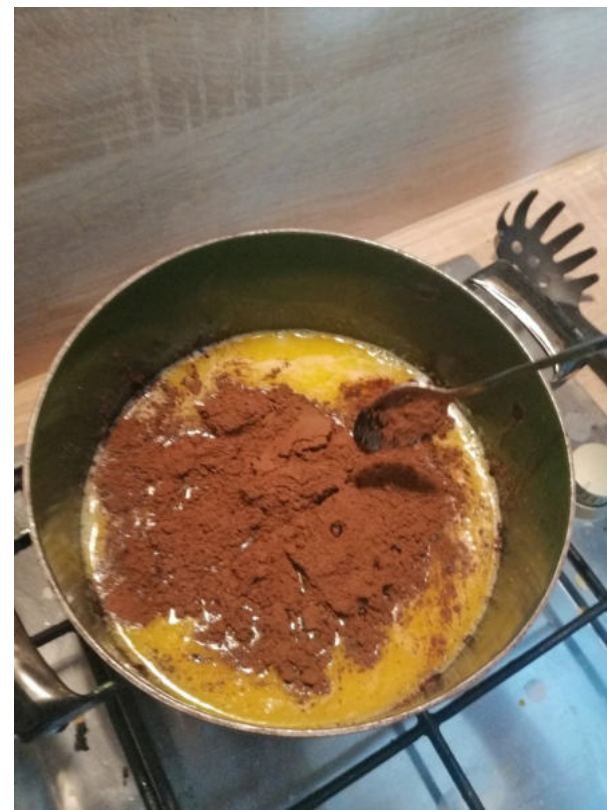
3. Do miski włożyć wszystkie składniki na krem i ubijać do uzyskania gęstej konsystencji. Kremem wyłożyć wystudzone krążki bezowe i udekorować ulubionymi owocami.





1. 40 dkg ciastek
pokruszonych
2. 2 seldanki
mleka w proszku
3. 4 łyżki kakao
4. 1 kostka
natmy
5. 8 łyżek
mleka
6. 1,5 seldanki
cukru
Palmę, mleko,
arkier, kakao,
rozpuścić w
garńku.
dodać mleko
w proszku
i ciastka
wstawić do
lodówki.
SMACZNEGO

BLOK



Filip Wiśniewski



Rogaliki

- 1 ciasto francuskie kroimy na trójkąty
- 2 smarujemy nutellą
- 3Zawijamy
- 4 wykładamy na blachę papier do pieczenia
- 5 te rogaliki posypujemy cynamonem
- 6 i wsadzamy do piekarnika 150/170 stopni pieczemy tak z 15/20 muszą być wypieczone

Klaudia Raczkowska



Maja Tomaszewska

ZEBRA

Ciasto:

- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka przegotowanej wody
- 2,5 szklanki mąki
- 1,5 szklanki cukru
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 1 olejek zapachowy

Dodatkowo:

- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki maki

Sposób wykonania:

1. Do jajek ubitych z cukrem dodaje pozostałe składniki, dobrze wymieszać
2. Ciasto podzielić na dwie części. Do jednej wsypać 3 łyżki kakao, do drugiej 3 łyżki maki. Dobrze wymieszać żeby nie było grudek.
3. Wlewać na środek po 1 łyżce ciasta białego i po 1 łyżce ciasta ciemnego
4. Piec w temperaturze 180°C jedną godzinę.

SMACZNEGO



"PIERNIK"

1 jajko

1/2 szkl. drożdży

1/2 szkl. oleju

2 szkl. mąki

1 szkl. cukru

1 szkl. mleka

2 łyżeczki proszku

1/2 łyżki sody

1 1/2 łyżki kakao

1 łyżeczka cynamonu

cukier waniliowy

Piec ok. 40 min.

180°

Joanna Kiełkowska



Przepisy Wiktorii Grubeckiej

Ciasto do kawy

- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki soli
- ¼ szklanki cukru
- 1 łyżka stołowa stopionego masła
- 1 jajko (w temperaturze pokojowej)
- 1 ½ szklanki maślanki
- ½ szklanki brązowego cukru
- ½ szklanki posiekanych orzechów
- 2 łyżeczki cynamonu

Babeczki owocowe

- 12 wafelków waniliowych
- ½ szklanki jogurtu waniliowego
- ½ szklanki śmietankowego sera Philadelphia
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka
- Pocięte r iwi, truskawki
lub jagoc



Chrupiące języki

2 i 2/3 szklanki słodzonych wiórków kokosowych

2 szklanki posiekanych orzechów pekan lub 1
stoik (170g) orzechów makadamia

2 i 2/3 szklanki drobinek białej lub deserowej
czekolady

1 i 1/3 szklanki białej lub deserowej czekolady
stopionej z ½ łyżki stołowej margaryny do
pieczenia

Brownie

- ½ szklanki mąki
- 1/3 szklanki kakao
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/8 łyżeczki soli
- 4 łyżki stołowe masła
- 55 g gorzkie czekolady, pokrojonej na kawałki
- 1 duże jajko
- Biało z 2 dużych jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżka stołowa oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka rozpuszczalnego espresso lub kawy rozpuszczalnej



Babeczki z musem jabłkowym

- 6 łyżek stołowych masła
- 1 ½ szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ łyżeczka soli
- 2 jajka
- 2/3 szklanki brązowego cukru
- 1 ½ szklanki przecieru jabłkowego z dużymi kawałkami owoców

Opracowanie

Anna Balinowska

Ilona Lewandowska

Strona tytułowa: Julia Mańkowska