



NASZA KSIĄŻKA KUCHARSKA

**Dzieci z PM Nr 77 w Łodzi w ramach
projektu „Fantazje Kulinarne”**

ROSÓŁ Z KLUSECZKAMI /ANTOŚ K./

Przepis na rosół z kluseczkami

PRZEPIS

Do dużego garnka wkładamy mięso.

Gotujemy na średnim ogniu. Po

godzinie dodajemy przyprawy i

warzywa (cebula, marchewka, pie-
truszkę, pora, seler oraz liście

laurowe ziele angielskie i czarna sól.

Gotujemy na małym ogniu 2-3 godz

odcedzony podajemy z kluskami i

matką pietruszki.



CIASTECZKA KORONAWIRUSKI /MAKSYM Cz./

Składniki:

250 g mąki pszennej
90 g cukru pudru
1 żółtko, zimne
190 g masła, zimnego

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto kruche zagnieść na jednolitą masę. (Masło pokroić uprzednio na małe kawałki). Owinąć w folię spożywczą i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.

Schłodzone ciasto krótko zagnieść i rozwałkować na posypanym mąką blacie na grubość ok. 5 mm. Z ciasta wykrawać dowolne kształty foremką i układać je w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. (Wychodzą 3 blachy ciasteczek).

Piec w nagrzanym piekarniku ok. 10 minut, jedną blachę po drugiej, w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół), aż ciasteczka lekko się przyrumienią. Po upieczeniu pozostawić do całkowitego ostygnięcia

CIASTECZKA połączyć zielonym lukrem do dekoracji.

Ciasteczka można przechowywać w temperaturze pokojowej, w szczelnej puszcze do 8 tygodni

KLOPSIKI W SOSIE POMIDOROWYM Z RYŻEM I OGÓRKIEM KISZONYM

/ANTOŚ K./

Klopsiki w sosie pomidorowym z ryżem i ogórkiem kiszonym.

PRZEPIS

Zmielone mięso z indyka z podsmażonym
cebula umieszczamy w misce. Dodajemy
białe tartak, jajko, sól, pieprz i wyrabiamy.
Robimy nieduże kulpeciki. Redsmarujemy
je na patelni. Wlewamy bulion a następnie
przecees pomidorowy. Przyprawiamy solony
pieprzem i oregano. Podajemy je z ryżem
i ogórkiem.

do papia
kompot z
malin.



KOTLETY MIELONE Z SURÓWKĄ Z KAPUSTY KISZONEJ

/MATEUSZ W./

Kotlety mielone z surówką z
kapusty kiszanej i buraków

Kotlety mielone:

Składniki:

ok 50dag mięsa mielonego wieprzowego

1 bułka czerstawa

2 jajka

sól, pieprz, vegeta, przyprawa do mięsa mielonego,
czosnek granulowany, papryka ostra.

2 łyżki mąki ziemniaczanej

Wykonanie:

Mięso mielone władamy do miski, dorzucamy herbatnie,
namoczoną w mleku bułkę. Wbijamy jajka, doprawiamy
do smaku, zarypiemy mąką ziemniaczaną i odkiadamy
na 30 minut. Wyciśniemy wszystko i smażymy na
rozgrzanym oleju z odrobiną smalcu. Smażymy na
kolor złoty.

Surówka z kapusty kiszanej

Składniki:

ok 30dag kapusty kiszanej bez marchewki

1 jabłko

3 szt rzodkiewki

2 ogórki kiszane

odrobina cukru, pieprz, oliwa z oliwek

Wykonanie

Kapustę kiszoną drobno kroimy. Na tartce na małych oczkach ścieramy jabłko, ogórki kiszone, rzodkiewkę. Wszystko mieszamy z kapustą. Dodajemy trochę cukru, pieprzu, zalewamy oliwą z oliwek odrobinię. Odkładamy na ok 1 godzinę.

Surówka z buraków

Składniki:

ok 6 buraków czerwonych okrągłych
cukier do smaku
trochę soku z cytryny albo kwasu cytrynowego
trochę masła

Wykonanie:

Buraki gotujemy na miękko w wodzie z odrobiną soli. Ugotowane buraki ścieramy na tartce na małych oczkach. Starte buraki układamy na patelkę, dodajemy trochę masła, cukru i kwasu cytrynowego do smaku.



LODY WANILIOWO TRUSKAWKOWE

/KLARA K./

Składniki

Lody waniliowe

- śmietanka - 400 ml
- żółtka - 4 szt
- syrop klonowy - 200 ml
- laski wanilii - 2 szt

Lody truskawkowe

- truskawki (świeże lub mrożone) - 300 g
- cukier - (100-120g)
- woda - 100ml
- białka - 4 szt

Śmietankę ubijamy. Syrop klonowy zagotowujemy z nasionkami wanilii. Żółtka ubijamy. Gorący syrop stopniowo wlewamy do nadal ubijanych żółtek. Ubijamy do momentu wystudzenia. Masę delikatnie mieszamy z ubita mieszanką za pomocą szpatułki.

Truskawki miksujemy. Cukier i wodę zagotowujemy razem. Białka ubijamy. Gorącym syropem stopniowo zalewamy nadal ubijane białka. Ubijamy do wystudzenia. Łączymy delikatnie z musem truskawkowym. W dużej formie (lub misce) układamy warstwy waniliową i truskawkową naprzemiennie. Tak przygotowane lody wstawiamy do zamrażalnika do całkowitego zamrożenia (najlepiej na całą noc). Gotowe lody nakładamy do waflowych rożków lub miseczek za pomocą wałkownicy. Deser ozdabiamy świeżymi truskawkami.



BUDYŃ CZEKOLADOWY Z OWOCAMI LEŚNYMI I LODAMI

/ANTOŚ K./

Budyń czekoladowy z owocami leśnymi
z porcją lodów i wafelkami w kształtach
sera. REZEPIS

Budyń gotujemy z mlekiem i mieszamy.
Następnie wlewamy do szklanki i oczekamy aż
ostygnie. Następnie ozdabiamy owocami
potem kładziemy porcję lodów i posypujemy
zagrodami a następnie kładziemy dwa
wafelki.



SMACZNEGO !

Łódź 2021