



*Nasze wnuki mają ferie i pewnie częściej zaglądną do dziadków, więc trzeba je nakarmić. Chcę się z wami podzielić przepisem na niezwykle proste zapiekanki, które smakują zarówno na ciepło jak i na zimno.*

## ZAPIEKANKI

### składniki:

chleb tostowy pełnoziarnisty  
masło do posmarowania chleba  
cienka wędlna ok. 70 dkg  
kilka ogórków kiszonych  
ser żółty ok. 20 dkg

### baza do zapiekanek:

3-4 cebule pokrojone w kostkę podsmażamy na dowolnym tłuszczu, przyprawiamy ulubionymi przyprawami. Pod koniec dodajemy 1-2 łyżki koncentratu pomidorowego i studzimy.

Na posmarowany masłem chleb kładziemy po łyżeczce naszej bazy i rozsmarowujemy.

Kiełbasę kroimy w plastry „po dużym skosie” i kładziemy na chleb.

W podobny sposób kroimy ogórki i kładziemy po 2 plastry na kanapki.

Posypujemy startym serem żółtym.

Zapiekamy w piekarniku przez 15 min w 180°C i gotowe.

Jeśli ktoś lubi zapiekanki możemy posmarować ketchupem.

*Smacznego*



*Proponuję proste w wykonaniu, przepyszne ciasto...*

## ZAKONNICA

### ciasto:

- 1 ½ szklanki mąki
- 1 ½ szklanki cukru
- 6 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki oleju
- 4-5 łyżek gorącej wody

### poncz:

- 1 szklanka wody
- ¼ kostki masła
- 2 łyżki kakao
- 2 kieliszki wódki
- olejek rumowy
- (zamiast olejku i wódki można dać rum)

### krem:

- 1/2 l śmietany - najlepiej kremówki łowickiej
- 2 fixy
- 5 łyżek cukru pudru
- cukier waniliowy

Żółtka utrzeć z cukrem i wodą na puszystą masę, dodać olej, mąkę i pianę ubitą z białek.

Piec ok. 30 min w temperaturze 180 °C.

Na 5 min przed końcem pieczenia zrobić poncz: wodę wymieszać z kakaem, dodać olejek, alkohol, masło i zagotować.

Wyjąć ciasto z piekarnika i gorące podziurawić, najlepiej pałeczkami chińskimi lub niezastruganym ołówkiem – trzeba zrobić duuużo dziur.

Teraz trzeba zalać ciasto gorącym ponczem (głównie w zrobione wcześniej dziury) i odstawić do wystygnięcia.

Śmietanę ubić z cukrem, cukrem waniliowym i fixami,

Na wystudzone ciasto wyłożyć śmietanę.

Można posypać podpieczonymi na suchej patelni płatkami migdałowymi, startą gorzką czekoladą lub połączyć delikatnie polewą.

Najlepsze jednak są płatki, ale uwaga - łatwo je przypalić.

*Smacznego*



*Zgodnie z zapowiedzią dzielę się z Wami przepisem na moją ulubioną wódeczkę.*

## **POŻEGNANIE Z AFRYKĄ**

½ l czystej wódki

½ szklanki cukru

50 ziarenek kawy

Do litrowego słoika wlać wódkę, wsypać kawę, cukier, sparzoną i nakłutą cytrynę.

Co kilka godzin wymieszać łyżką aby cukier szybciej się rozpuścił.

Po 2-3 dniach przecedzić.

Można naciać cytrynę i wycisnąć trochę soku.

Tak naprawdę ilość cukru i soku zależy od indywidualnego upodobania.

Jeśli nie zdążycie zrobić trunku na Święta mamy przed sobą jeszcze Nowy Rok.

Przepis jest niezwykle prosty ale zapewniam, że warto go wypróbować.

*Wszystkiego najlepszego z okazji Świąt Bożego Narodzenia  
i szczęśliwego, spokojnego a przede wszystkim zdrowego Nowego Roku.*



*Na moim stole w Wigilię obowiązkowo musi być barszcz czerwony z uszkami.  
Robię go naprawdę dużo i dlatego wystarcza też do pasztecików.*

## KAPUŚNIACZKI



### Ciasto

- 1 kg mąki pszennej
- 30 dkg masła roślinnego lub margaryny (ja polecam masło roślinne)
- 10-12 dkg drożdży
- 4 jajka
- 4 żółtka
- 1 szklanka śmietany
- 4 łyżki mleka
- sól, cukier do smaku

W naczyniu drożdże rozkruszyć z cukrem, z odrobiną mąki i mlekiem. Margarynę posiekać z resztą mąki, dodać sól, jajka, żółtka, śmietanę i wyrośnięte drożdże. Zarobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia.

### Nadzienie

- 1 mała kapusta (wielkości sałaty)
- 4 średnie cebule
- 60 dkg pieczarek
- sól, pieprz, tłuszcz

Kapustę pokroić na kawałki, ugotować (nie na miękko), przestudzić, odcisnąć i zmielić w maszynce o grubszych otworach. Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu, dodać drobno pokrojone pieczarki i udusić (można też udusić pieczarki i cebulę w całości i również przekręcić przez maszynkę z dużymi otworami). Połączyć z kapustą, doprawić solą i pieprzem.

Ciasto porcjami rozwałkować, wzdłuż brzegów ciasta rozłożyć farsz, zawinąć w rulon jeden raz, odciąć od reszty ciasta radełkiem. Dobrze skleić, ułożyć połączeniami do spodu. Pociąć na nieduże kawałki. Układać na natłuszczonej blaszce. Zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Przed włożeniem do pieca posmarować roztrzepanym jajkiem, piec ok. 25 min w 180°C.

Kapuśniaczki możemy zrobić wcześniej i zamrozić. Po rozmrożeniu podgrzewamy w piekarniku lub mikrofalówce. Możemy je także wykorzystać w wieczór sylwestrowy, bo z tej porcji wychodzi naprawdę sporo. Następnym razem podam Wam przepis na przepyszną wódeczkę :)

*Smacznego*



*Chciałam się z Wami podzielić przepisem na przepyszną sałatkę rybną, którą możecie zrobić na stół wigilijny. Będzie smakować nawet tym, którzy nie przepadają za rybami, tak przynajmniej jest w mojej rodzinie.*

## SAŁATKA RYBNA

1 kg filetów rybnych (u mnie najczęściej króluje dorsz)  
Panierować w mące, jajku i bułce – tylko posolić, bez dodatkowych przypraw.

- 4 cebule
- 1 słoik litrowy papryki konserwowej
- 1 słoik litrowy ogórków konserwowych

Cebulę, ogórki i paprykę pokroić w kostkę i wymieszać.

### Zalewa

- 1 szklanka wody
  - 1 szklanka oleju
  - 4 łyżki cukru
  - 8 łyżek keczupu (może być pikantny – jak kto woli)
  - 6 łyżek octu
  - 1 słoik koncentratu pomidorowego (*średni słoik 'Pudliszki'*)
- Wszystko razem zagotować.

W salaterce układać kolejno: warstwa ryby (kęski), warstwa warzyw.  
Wszystko zalać gorącą zalewą, pozostawić na noc.

Uwaga: Filet kroję wzdłuż, zależnie od jego wielkości, na dwie lub trzy części. Smażę i dopiero później dzielę na mniejsze porcje, najlepiej kwadraty – tak jest dużo szybciej i wygodniej.

*Smacznego*



*Zbliżają się Święta, więc proponuję przepis na piernik lub pierniczki*

## **PIERNIK TRADYCYJNY**

½ kg dobrego miodu

2 szklanki cukru

25 dkg smalcu lub masła (ponoć ze smalcem lepsze - można też pomieszać tłuszcze)

Składniki podgrzać, gdy będzie blisko zagotowania odstawić i ostudzić.

Do letniej masy dodać:

1 kg mąki

3 jajka

3 płaskie łyżeczki sody rozpuszczonej w ½ szklanki zimnego mleka

½ łyżeczki soli

3 torebki przyprawy do piernika

można dodać jeszcze gałki, imbiru i goździków (oczywiście zmielone)

garść orzechów, pokrojoną skórkę z pomarańczy.

Dobrze wyrobić, włożyć do kamiennego garnka, przykryć ściereczką i odstawić w chłodne miejsce (może być lodówka).

Po około 4 tygodniach ciasto podzielić na 4 części, piec ok. 20 min w temp. 180°C. Przełożyć powidłami i kremem orzechowym. Po kilku dniach piernik zmięknie.

### Krem orzechowy

25 dkg cukru

1/8 szklanki wody

1 cytryna

20 dkg zmielonych orzechów

1 kieliszek rumu

Zagotować wodę z cukrem, dodać orzechy, otartą skórkę z cytryny, sok i rum zagotować.

Jeśli nie zjecie piernika na Święta spokojnie wytrzyma do Sylwestra i dłużej.

Ja piekę 3 cienkie placki, jak do ciasta z kaszą manną (podkamieńca), a z reszty robię pierniczki.

*Smacznego*



*Wigilijny dzień nie może obyć się bez śledzi. Tym bardziej nie może zabraknąć ich na moim stole, bo to ulubione panów.*

## **ŚLEDZIE ZALESIANKI**

1 kg śledzi

Wymoczyć przez ½ godz. w zimnej wodzie, włożyć do zalewy domowej.

### Zalewa domowa

½ szklanki octu

2 ½ szklanki wody

2 łyżki cukru

liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w ziarnach

Gotować 15-20 min, pod koniec gotowania wlać ½ szklanki oleju.

Do zimnej zalewy włożyć śledzie na 12-18 godz.

Śledzie wyjąć z zalewy, pokroić na mniejsze kawałki.

Pokrojoną cebulę zalać wrzącą osoloną wodą na ok. 10 min. Śledzie układać w kamiennym garnku przekładając sparzoną cebulą. Po wystudzeniu odcisnąć, zalać sosem pomidorowym lub śmietanowym.

### Sos śmietanowy

1 śmietana

2 łyżki majonezu

1 łyżeczka cukru

kilka łyżek zalewy domowej

### Sos pomidorowy

½ soku pomidorowego z kartonu (ja kupuję z Tymbarku)

liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w ziarnach

3 łyżki cukru

3-4 łyżki octu

½ szklanki oleju

Gotować 5-10 min, wystudzić.

*Mam nadzieję, że Wam i Waszej rodzinie też posmakują*