

Zupa krem z pietruszki, selera i gruszek z grzankami (4 porcje)

Składniki:

300g pietruszki
300g selera
2 szt. gruszki
1 l wody
1 cebula
100g masła
1 serek topiony śmietankowy
1-2 łyżki miodu
150 ml śmietanki 30%
Sól, pieprz, imbir
2 szt. bułki kajzerki

Sposób wykonania:

- 1) Podsmażyć na maśle posiekaną cebulę, dodać pokrojoną pietruszkę, seler i gruszki. Podlać wodą, dusić kilka minut.
- 2) Uzupełnić wodą, gotować ok. 20 minut. Pod koniec tego czasu dodać serek topiony i gotować aż się rozpuści.
- 3) Dodać śmietankę.
- 4) Całość zmiksować, doprawić do smaku solą, pieprzem, imbirem i miodem.
- 5) Podawać z grzankami podsmażonymi na maśle lub podpieczonymi na złoty kolor.

PIZZA NA CHLEBIE

Składniki

- 4 jajka -50 g boczku
- 4 pieczarki
- 50 g szynki -150 g sera
- 1/3 dużego bochenka chleba -1 pomidor
- 1/2 czerwonej cebuli -1 pęczek szczypiorku
- ketchup do polania -1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka śmietany18% -½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki papryki słodkiej -½ łyżeczki pieprzu
- ½ bazylii -½ łyżeczki oregano

Sposób wykonania:

Na rozgrzanej patelni podsmażamy pokrojone pieczarki, boczek i szynkę. Dodajemy pokrojony w kostkę chleb i smażymy do zarumienienia. Po tym czasie zmniejszamy ogień do minimum. W misce roztrzepujemy trzepaczką jajka, dodajemy mąkę, śmietanę i wszystkie przyprawy. Dokładnie mieszamy i przelewamy równomiernie na patelnię. Przykrywamy pokrywką i smażymy na małym ogniu (lub pieczemy w piekarniku).

Zdejmujemy pokrywkę, polewamy ketchupem i układamy dodatki- to pomidor i cebula (cebule można dodać w pierwszej fazie z wędlinami, będzie bardziej miękka) i posypujemy startym serem. Przykrywamy pokrywką i smażymy na małym ogniu (lub pieczemy).

RACUSZKI Z RYŻU

Składniki:

- 1 szkl. ryżu
- 1 szkl. mąki pszennej
- 2 jaja
- 1/2 szkl. jogurtu naturalnego(lub śmietany)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 1/4 łyżeczki soli
- olej do smażenia

Sposób wykonania:

Ryż ugotować na sypko z dodatkiem soli, przecedzić, ostudzić. Jaja starannie roztrzepać z cukrem waniliowym. Ciągłe mieszając, dodawać na przemian mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, jogurt, a na końcu ryż. Na dużej patelni rozgrzać olej i łyżką nakładać nieduże porcje ciasta. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Gorące racuszki podawać posypane cukrem pudrem.