Przytyj z Equestria Times

Czas na kuchenne rewolucje

Życie czasami pisze ciekawe scenariusze i tak było również tym razem. Widzicie, ten artykuł powstał, ponieważ Moon, robiąc okładkę, dała tymczasowe clickbaity do nieistniejących tekstów. Dlatego postanowiliśmy je stworzyć. Wybaczcie nam brak zdjęć do wielu przepisów, po prostu niekoniecznie przyrządzaliśmy dane potrawy akurat teraz. Musicie uwierzyć nam na słowo, że są dobre.

# Cahan

## Kotlety schabowe, które sprawią, że znajomi będą Tobie poddani

Kotlety schabowe to danie, które zna każdy Polak, ale nie w takim wydaniu. Poniższy przepis na danie bogów krąży w mojej rodzinie od pokoleń i znacznie różni się od tego, który zna większość z Was, ale zdecydowanie warto dać mu szansę.

Składniki: schab wieprzowy - może być pokrojony lub cały, mleko, smalec, cebula, bułka tarta, jajka, sól, pieprz i świeży czosnek.

Najpierw weź gotowe do rozklepania mięso na kotlety, ale zanim włożysz w ich obróbkę całą swoją nienawiść do świata, to odkrój wszystkie białe części, bo są po prostu paskudne. Tylko zrób to dokładnie! Następnie weź tłuczek i bij mięso tak, jakby to był Twój arcywróg. Tak, by Ci się wydawało, że zaraz będzie półprzeźroczyste - chcemy osiągnąć grubość sznyclową. A teraz wrzuć mięso do mleka i niech się w nim moczy przez minimum 2 godziny.

Wylej mleko i sięgnij po czosnek. Jeśli masz do niego wyciskarkę, to jesteśmy w domu, a jeśli nie, to git gud, you casul. Wyciśnij czosnek i natrzyj nim kotlety wedle uznania. Nie za dużo i nie za mało. Rozbełtaj jajko z solą i pieprzem i przygotuj sobie naczynie z bułką tartą, bo teraz się weźmiesz za panierowanie. Najpierw do jajka, potem do bułki.

Pokrój cebulę na grube talarki lub piórka, bo potrzebujesz jej, by puściła sok, a nie do jedzenia. Na patelnię wrzuć smalec, tak by cała jej powierzchnia pokryła się jego warstwą. Kiedy przyjdzie pora, wrzucaj cebulę, a następnie kotlety. Co jakiś czas przerzucaj. Pod sam koniec smażenia, kiedy nie będą już surowe, ale wciąż dość blade, dolej trochę wody. To zawsze intensyfikuje wrażenia, więc się na to przygotuj.

Gotowe, możesz jeść! Na koniec dodam, że nie zawsze leję wodę i dodaję cebulę, ale postanowiłam podzielić się wersją bez mojej modyfikacji. Wszystkie te zabiegi wpływają na miękkość mięsa oraz na brak jakichkolwiek twardych i żylastych niespodzianek. Czysta wieprzowo-czosnkowa rozkosz.

## Bazyliowe pesto (wiedzieliście, że pesto tak naprawdę czyta się pizdu? - przynajmniej na Cote d'Azur)

A teraz coś, co pewnie znaliście ze słoikowej wersji, niemającej wiele wspólnego z oryginałem. To danie nauczyłam się przyrządzać na południu Francji, niedaleko granicy z Włochami. Jest bardzo proste i smakuje o niebo lepiej niż bieda wersja ze słoika.

Składniki: świeża bazylia, sól, makaron (najlepiej typu tagliatelle), oliwa z oliwek, ser typu parmezan, świeży czosnek.

Ugotujcie makaron i bierzcie się za sos. Zacznijcie od bardzo drobnego posiekania czy wręcz zmielenia bazylii. Same liście, bez łodyg. Z doświadczenia powiem, że na pół standardowej paczki makaronu przypadają 2 doniczki. To teraz czas zmielić czy wycisnąć czosnek. Ile? Zależy od czosnku i tego, ile lubicie. Na te 2 doniczki osobiście dałabym 6 ząbków. Połączcie czosnek z bazylią i dolejcie oliwy - jakieś 4 łyżki albo i więcej, jeśli widzicie, że by się przydało. Gotowanie to nie matematyka, większość rzeczy się robi na czuja.

Czas na spotkanie sosu z makaronem i dokładne wymieszanie. Oraz na dodanie tartego parmezanu. Coś pomiędzy 100 a 200 g będzie w sam raz. Jeszcze raz pomieszajcie. Makaron musi być ciepły, by ser stopniał. Jeśli nie lubicie dań jarskich, to możecie usmażyć do tego pierś z kurczaka czy coś. Ale najlepiej po prostu zająć się konsumpcją.

## Babka grzybek - dla miłośników postapo

Jeśli zastanawia Was nazwa tego ciasta, to spokojnie, ono zdecydowanie nie zawiera grzybów. Za to jest trójwarstwowe i po przekrojeniu powstaje obraz, który komuś przypominał grzyba. No i jest dobre, to zdecydowanie jeden z moich ulubionych wypieków.

Składniki: 1⅓ szklanki mąki do pieczenia, 5 jajek, 4 łyżki oleju, ⅔ kostki margaryny, ⅔ łyżki proszku do pieczenia, ½ szklanki maku, 1 szklanka cukru, ze 4 łyżki kakao typu DecoMorreno, bułka tarta, masło.

Masłem należy dokładnie wysmarować blachę na babkę, a następnie pokryć bułką tartą. Powinniście też przygotować 3 miski oraz mikser.

Żółtka należy rozdzielić od białek i wrzucić do dwóch różnych misek. Nie róbcie tego nad tymi miskami, bo prawdopodobieństwo, że przy którymś jajku proces się nie uda, jest spore. A białko zanieczyszczone żółtkiem nie nadaje się do ubicia, więc takie nieudane sztuki muszą iść na jajecznicę albo do panierowania.

Utrzyjcie żółtka z cukrem, a następnie dodajcie margarynę i znowu utrzyjcie. A potem dorzućcie mąkę i znowu użyjcie miksera. Żeby się bardzo nie pyliło, to nie wsypujcie od razu całości, tylko po trochu. A potem olej oraz proszek do pieczenia i znowu to samo. Wyjmijcie trzepaki, wyliżcie, a następnie umyjcie.

Umytymi trzepakami ubijcie białka na sztywną pianę. Pianę dodajcie do pozostałej masy ciasta i wymieszajcie mikserem. Pamiętajcie, że porządne mieszanie to klucz do sukcesu. Masa musi być gładka i jednolita, dobrze napowietrzona.

Pamiętacie, że na początku wspominałam o trzech miskach? To świetnie, bo ciasto należy podzielić na trzy równe części. Pierwsza z nich pozostaje bez zmian, drugą mieszamy z kakao, a trzecią z makiem. Do tej z makiem nie używajcie miksera, tylko łyżki. Czas władować masę do formy. Na sam dół dajemy makową, potem kakaową, a na samą górę białą.

To, jak piec, zależy od piekarnika. Sama robiłam to w różnych, w tym takich, których jedyna regulacja to regulacja płomienia. Jeśli nie macie instrukcji obsługi, to sugerowałabym dać blachę na środkowe piętro lub na jak najwyższe, jeśli grzanie jest od dołu i często przypala dania; 180-200 stopni i po upływie 40 minut zacząć sprawdzać patyczkiem, czy się upiekło.

# Moonlight

## Pancakes, czyli puchate naleśniki z owocami dla dopieszczenia puchatych brzuszków

Gdy potrzebuję zjeść coś słodkiego, a jestem zbyt leniwa, by walczyć z moim piekarnikiem, który nie ogarnia nawet, jaką ma wewnątrz temperaturę, robię pancakes. Są nieco bardziej syte od zwykłych, tradycyjnych, cienkich placków, do tego wyglądają zdecydowanie bardziej zjawiskowo, nawet jeśli posmarujesz je tylko zwykłym dżemem kupionym w Biedrze. Dzięki temu nawet spłukany student może zażyć nieco luksusu. Nic, tylko rozpiąć pasek od spodni i zabierać się do dzieła.

Składniki na 8 średniej wielkości placków:

2 jajka

400 g jogurtu typu greckiego (można zamienić na szklankę maślanki)

3 łyżki cukru pudru

1 łyżeczka sody oczyszczonej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

¼ szklanki oleju

1 ½ szklanki mąki

szczypta soli

ewentualne owoce dodawane do ciasta przed smażeniem (mogą być pokrojone w kostkę truskawki, banan lub gruszka albo garść borówek, porzeczek, czy malin solo lub w towarzystwie, jak kto lubi)

Do średniej wielkości miski wbijamy jajka. Jeśli macie wystarczająco dużo energii, możecie oddzielić żółtka od białek i ubić białka w osobnym naczyniu na sztywną pianę, dodając do nich uprzednio szczyptę soli. Ubitą pianę dodaje się na końcu do gotowej masy i miesza się wszystko delikatnie łyżką, aby uzyskać dodatkową puchatość, ale nie jest to krok niezbędny. Do jajek dodajemy następnie jogurt i olej, po czym mieszamy całość z pomocą miksera lub zwykłej trzepaczki. Do otrzymanej mieszaniny przesiewamy kilkoma partiami cukier puder oraz mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną. Otrzymane ciasto jest dosyć gęste.

Jeśli lubicie urozmaicenia, do gotowego ciasta możecie wrzucić pokrojone owoce, które nadadzą plackom dodatkowej wilgoci i smaku, lub, jeśli macie ochotę, dodajcie kilka kropel ekstraktu (dobrze sprawdza się waniliowy, śmietankowy lub pomarańczowy). Następnie całość delikatnie mieszamy łyżką. W tym kroku nie używamy już miksera, by nie zmielić dodanych owoców na miazgę.

Na rozgrzaną patelnię (polecam używanie takiej nieprzywierającej, by uniknąć polewania jej dodatkowym tłuszczem) wylewamy chochelkę ciasta i rozprowadzamy je na powierzchni naczynia, próbując stworzyć kolisty placek o grubości ok. 0,5-1 cm. Gdy na naleśniku zaczną pojawiać się bąbelki, przekładamy go na drugą stronę (trwa to ok. 30 s). Każdy naleśnik smażymy do zarumienienia na średnim ogniu.

Gotowe placki podajemy z ulubionymi dodatkami. Polecam spróbować stworzyć z gotowych naleśników małe ciasta poprzez złożenie kilku placków w stosik po 3-4 sztuki, gdzie każdy kolejny pancake przekłada się innym dodatkiem. Świetnie sprawdza się kombinacja masła orzechowego, dżemu i świeżych owoców. Na koniec stosik warto polać syropem klonowym, by całość stała się bardziej soczysta. Otrzymujemy w ten sposób wieżę rozpusty, która swoim smakiem skutecznie zabija myśli o ilości pochłanianych kalorii.

## Burgery cioci Moon, po których pokochasz swoje nowe sadełko

Tak właściwie, to zwyczajne domowe burgery wołowe, ale przy odpowiedniej kombinacji sosów i składników stają się czymś z wyższej półki. Gdybym mogła sobie na to pozwolić, to jadłabym je przynajmniej raz w tygodniu. To proste i bardzo satysfakcjonujące danie, dla małych i dużych głodomorów. Mówiłam o rozpinaniu spodni? Przy tym daniu lepiej od razu zamówić o rozmiar większe!

Składniki na 4-6 burgerów:

0,4 kg wołowego mięsa mielonego

0,25 kg wieprzowego mięsa mielonego (może być z łopatki)

boczek wędzony (cienkie plasterki) - ilość wedle uznania

ser (może być cheddar, ser pleśniowy albo jakiś topiony ser do tostów w wersji budżetowej)

cebula

ogórki konserwowe

pomidor

sałata lodowa

bułki (gotowe lub własnoręcznej roboty)

sól, pieprz

musztarda

majonez

ketchup

sos BBQ

sos tabasco (opcjonalnie)

Na początek mieszamy ze sobą mięso mielone i doprawiamy je pieprzem, solą i porządną łyżką musztardy (można dodać więcej przypraw, można nie dodawać ich wcale, to już według uznania). Następnie z mięsnej masy formujemy krążki o średnicy trochę szerszej od używanych bułek, bo mięso kurczy się podczas smażenia, i o grubości ok. 1,5cm.

Otrzymane kotlety smażymy na niezbyt dużym ogniu (to też zależy od preferencji wysmażenia burgera) i gdy pierwsza strona nabierze ładnego brązowego koloru, przekładamy je na drugą i dokładamy na patelnię plastry bekonu. W tym czasie wstawiamy do nagrzanego piekarnika przekrojone bułki (nie powiem, na ile stopni nagrzać piekarnik, bo nie mam w moim termometru), można je też przytostować na suchej, rozgrzanej patelni przekrojoną częścią do dołu. W międzyczasie kroimy pomidora, ogórka i cebulę.

Po usmażeniu i odsączeniu mięsa z nadmiaru tłuszczu, składamy burgery. Ta część zależy od własnego uznania, ale zgodnie z obietnicą napiszę, jak to robimy w mojej kuchni.

Na spód bułki dodajemy majonez, na który kładziemy sałatę lodową. Na to układamy wysmażony bekon i zalewamy to sosem BBQ. Następnie na formowany stosik kładziemy kotleta, dajemy ser i polewamy ketchupem. Kolejna jest cebula pokrojona w krążki i ogórki, które kropimy sosem tabasco. Ostatni na stosie stawiany jest pomidor, który przykrywamy górą bułki posmarowaną majonezem z odrobiną musztardy. Potem pozostaje schować wagę do szafy i przestać liczyć kolejne dokładki.

# Teo

## Kultowe parówki z serem w naleśnikach, by zostać w piwnicowej formie.

Parówki to dziś jeden z głównych “must have” w polskich domach. Jak sprawić, by danie z tak prostych składników, jak znane wszystkim parówki, ser i naleśniki ponownie zaskoczyły nasze podniebienia? W tych trudnych czasach zabawa w kuchni i odkrywanie prostych przepisów na nowo może być ciekawą alternatywą dla znudzonych siedzeniem w domu piwniczaków. Do tego przepisu śmiało możecie dodawać swoje ulubione dodatki. Oczywiście o ile mieszczą się w granicach zdrowego rozsądku. Za ewentualne komplikacje jelitowe spowodowane dodawaniem tam bitej śmietany czy ogromnej ilości pieprzu nie odpowiadamy.

Składniki [na 7 sztuk]: Naleśniki: mąka 25 dkg, szklanka mleka, szklanka wody gazowanej, 2 jajka; dobrej jakości parówki (nie serdelki, 7 sztuk), ser - tutaj dowolnie, w kostce do przetarcia lub w plastrach (osobiście polecam goudę lub ementaler, około 25 dkg), ketchup, bułka tarta oraz olej i jajko do smażenia.

Przygotowanie: Od samego początku robi się ciekawie, ponieważ zaczynamy od przygotowania naleśników, Do miski wrzucamy składniki: mąkę i jajka oraz wodę i mleko. Następnie naszą masę mieszamy lub miksujemy kilka minut do uzyskania potrzebnej konsystencji. Gdy wszystko będzie gotowe, za pomocą chochelki przelewamy porcjami masę na rozgrzaną i natłuszczoną patelnię – polecam tutaj używać cienkiej, dedykowanej do smażenia naleśników, wtedy wystarczy samo dobre nagrzanie powierzchni bez używania tłuszczu. Z drugiej strony mamy przytyć, prawda? Zatem: jakimś cudem wyszło 7 naleśników i nie spowodowaliśmy pożaru w kuchni, jest to dobry znak! Czas zacząć smarować każdy z naleśników keczupem i posypywać serem. Tak przygotowany kocyk dla naszych zniecierpliwionych parówek owijamy wokół każdej z nich. Jeżeli myśleliście, że obejdzie się bez brudzenia rączek, to byliście w błędzie, bo nadszedł ten moment. Każdą parówkę w naleśniku maczamy teraz z każdej strony w jajku i posypujemy bułką tartą. Wszystko już prawie gotowe! Rączki umyte? Świetnie, zaczynamy więc smażenie nr 2! O taaak, będzie niezdrowo i tłusto. Każdy z biedakrokietów obsmażamy z każdej strony do uzyskania złocistego koloru.

Gotowe parówki podajemy przecięte w pół pod kątem 45 stopni na talerzu z ulubionymi sosami. Smacznego!

# Midday Shine

Na wstępie powiedzmy sobie szczerze – co rodzina, to inny przepis na te najbardziej podstawowe potrawy, względnie półprodukty do ich przygotowania; niekiedy w więcej niż jednej wersji. Jak u mojej babci. W jej zeszytach kulinarnych znajdują się co najmniej ze 3 przepisy na biszkopt. I nie ma w tym zjawisku nic złego. Przeciwnie. Nigdy nie wiadomo, która wersja receptury najbardziej przypadnie nam do gustu.

Pozwólcie zatem, że przedstawię Wam kilka z tych podstawowych przepisów z mojej rodzinnej kuchni. Możecie je potraktować jako ciekawostkę, przyjąć w całości albo wykorzystać jako bazę do stworzenia własnej wersji.

Powodzenia i smacznego!

## Ciasto na pierogi

Pierogi. Jedna z bardziej charakterystycznych dla polskiej kuchni potraw. Stosunkowo prosta, a jednocześnie sycąca. Sztuka polega na tym, żeby dobremu farszowi towarzyszyło równie dobre ciasto – miękkie i elastyczne, żeby konsument nie miał wrażenia, że przeżuwa gumę albo gryzie podeszwę. ;)

Niniejszy przepis moja babcia dostała kiedyś od swojej (już nieżyjącej) bratowej. Przypadł nam do gustu, więc od ładnych paru lat korzystamy wyłącznie z niego.

### Składniki

½ kg mąki

¾ szklanki bardzo ciepłej wody (ale nie gorącej!)

3 łyżki oleju

1 jajko

1 żółtko

### Przygotowanie

Mąkę zmieszajcie z wodą i olejem. Po chwili dodajcie jajko i żółtko. Całość zagniećcie i wyrabiajcie, aż w cieście pojawią się pęcherze, po czym odłóżcie na minimum 30 min.

Jeśli ciasto wyda się Wam za twarde, dodajcie trochę ciepłej wody i ponownie zagniećcie.

## Piernik

Z racji, że moja mama nie przepada za ciemnymi ciastami, a święta i rodzinne imprezy są dla rodziców okazją do wizyt w cukierni, bardzo rzadko mam szansę zastosować ten przepis. Osobiście jednak bardzo go lubię, zarówno ze względu na miodowo-korzenny aromat piernika, jak i z powodu jego trwałości. No i można go zamrozić.

### Składniki

½ kg mąki

½ kg płynnego miodu

1 szklanka cukru

25 dkg margaryny

1 szklanka mleka

4 jajka

1 łyżeczka sody

1 łyżka kakao

1 łyżka cynamonu

trochę mielonych goździków (dla aromatu)

bakalie, jeśli ktoś lubi

### Przygotowanie

Zmieszajcie w misce mąkę z sodą, kakao i przyprawami. Mleko zagotujcie razem z margaryną, miodem i cukrem. Tą mieszaniną zalejcie składniki sypkie, starannie wymieszajcie i odstawcie. Gdy masa ostygnie, dodajcie jajka (i ewentualnie bakalie). Pieczcie w temperaturze ok. 180°C, przez ok. 45 min.

### Uwagi

Zastąpienie prawdziwego miodu sztucznym nieco przyśpiesza proces przygotowania ciasta.

Zamiast cynamonu i goździków możecie użyć gotowej mieszanki przypraw do piernika.

## Faworki

Faworki, zwane też chrustem lub chrustami, to jeden z hitów karnawału, a zwłaszcza jego końcówki. Ideałem są delikatne i kruche. Niestety spora część tych sprzedawanych w sklepach i cukierniach nie spełnia powyższych wymogów, więc warto mieć w zanadrzu przepis, by móc je przygotować samodzielnie.

Przy okazji: z tego ciasta można zrobić również tak zwane róże karnawałowe, ale ja nie mam z nimi doświadczenia, więc nie jestem w stanie podać Wam wskazówek w tym zakresie.

### Składniki

25 dkg mąki

5 żółtek

2 łyżki gęstej śmietany

1 łyżeczka cukru

1 łyżeczka octu, soku z cytryny lub alkoholu

½ kg tłuszczu do smażenia (smalec lub olej)

cukier puder (może być z domieszką cukru wanilinowego) do posypania

### Przygotowanie

Z mąki, żółtek, śmietany, cukru i octu (lub jego zamiennika) zagniećcie ciasto jak na pierogi. Po dokładnym wyrobieniu wybijcie je wałkiem lub o stolnicę. Babcia zawsze mówiła mi o 100 razach, ale nie musicie liczyć każdego uderzenia; chodzi tylko o to, żeby ciasto się napowietrzyło. Gdy uznacie, że wystarczy, odłóżcie je na 30 min.

Po tym czasie rozwałkujcie je najcieniej, jak się da, i potnijcie radełkiem (lub nożem) na paski o szerokości ok. 2-3 cm i długości ok. 10-12 cm. Następnie w każdym takim pasku zróbcie na środku niewielką szczelinę i przewleczcie przez nią jeden z końców.

Tak przygotowane faworki smażcie na głębokim tłuszczu, aż się zrumienią. Gdy ostygną, zostanie Wam już tylko oprószyć je cukrem.

## Babka ucierana

Ten przepis odkryłam ostatnio w jednym z babcinych zeszytów kulinarnych. Według notki na marginesie, dostała go od swojej teściowej, a mojej prababci. Wypróbowałam i wyszło dobre, więc z czystym sumieniem mogę Wam ten deser polecić.

Aha, nie przejmujcie się, jeśli nie macie formy na babkę. Ja robiłam w keksówce.

### Składniki

20 dkg masła

20 dkg cukru

20 dkg mąki

4 jajka

trochę aromatu w olejku lub skórki pomarańczowej

### Przygotowanie

Masło rozetrzyjcie dokładnie na gładką masę. Dodawajcie do niego po 1 jajku i po trochę cukru, cały czas ucierając, aż cukier przestanie chrupać/chrzęścić/jakkolwiek to nazywacie. Gdy już ponownie otrzymacie gładką masę, dodajcie mąkę i olejek (lub skórkę), wymieszajcie i wlejcie do formy. Pieczcie w temperaturze ok. 180°C, przez ok. 50 min.

### Uwaga!

Wszystkie składniki muszą mieć tę samą temperaturę, bo inaczej masa zacznie się warzyć. Mnie się to przydarzyło i chyba tylko cudem ją odratowałam. Wszystko przez to, że masło ogrzało się szybciej niż jajka. Tak że dla pewności najlepiej wyciągnijcie sobie jedno i drugie z lodówki przynajmniej parę godzin wcześniej.

# SoulsTornado

## Pasta alla carbonara

Włochy makaronem i łamaniem kwarantanny stoją. Kuchnia śródziemnomorska stworzyła zatrzęsienie tak rodzajów sosów, jak i typów samych klusek. Przedstawię Wam przepis na danie tak smaczne, jak tłuste i sycące – klasyczną carbonarę, czyli dosłownie makaron „po węglarsku”. Jest naprawdę szybka i niezbyt uciążliwa w przygotowaniu.

W przeliczeniu na cztery osoby będziemy potrzebować:   
400 g makaronu, najlepiej spaghetti;   
100 g boczku (kostka);   
3 jaj;   
po 2 łyżki startego sera pecorino i parmezanu (jak nie macie któregoś z nich, to uzupełnijcie drugim);   
oliwy z oliwek;   
2 ząbków czosnku;   
soli i pieprzu.

Jeśli chodzi o przygotowanie, carbonara jest daniem prostym, aczkolwiek dość łatwo spartolić pewien moment. Pokrojony boczek podsmażamy na oliwie z dodatkiem wyciśniętego czosnku (czosnek po zarumienieniu się mięsa usuwamy). W oddzielnej misce rozbijamy i mieszamy jajka. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją oraz własnymi preferencjami, a następnie odcedzamy (odlejcie trochę wody z makaronu do jakiegoś naczynia, może się jeszcze przydać). Nie przelewamy zimną wodą! Teraz newralgiczna czynność – łączymy gorący makaron z rozbełtanymi jajkami. Jeśli zrobimy to zbyt wcześnie po odcedzeniu, jajka momentalnie się zetną i nie połączą się dobrze z resztą dania, jeśli zbyt późno – zetną się zbyt słabo. Jeżeli poczekacie pół minuty po odcedzeniu, powinno być dobrze. Dodajemy boczek, połowę serów, sól i pieprz do smaku i dobrze mieszamy. Jeśli carbonara ma zbyt gęstą konsystencję, możemy dodać trochę wody odlanej z makaronu. Porcję posypujemy resztą sera.

W przepisach na carbonarę często można znaleźć śmietanę, co w kuchni włoskiej jest rzeczą… sporną. Osobiście preferuję przepis z samymi jajkami, ale o gustach się nie dyskutuje, kijem bić nie będę, jeśli dodacie śmietany lub jogurtu naturalnego. Buon appetito!

## Chili con carne z tortillami pszennymi

Przeskakujemy na zupełnie inny kontynent. Chili con carne – jedno ze sztandarowych dzieł kuchni teksańskiej, nieślubnego dziecka Amerykanów i Meksykanów. Ostre jak maczeta, wyraziste jak gra aktorska Danny’ego Trejo. Do tego możemy przygotować własnoręczne tortille na zakąskę, jeśli nasze kubki smakowe potrzebują miłosierdzia.

Do przygotowania chili z mięsem potrzebujemy przede wszystkim mięsa (NASA plz hire me). Najlepsza będzie mielona wołowina, ale jak weźmiecie wieprzowinę, tragedii nie będzie. Oto ilości składników dla czterech osób:  
łyżka oliwy z oliwek;  
1 cebula (drobna kostka);  
1 papryka czerwona (drobna kostka);  
2 ząbki czosnku (starty);  
500 g mięsa mielonego;  
2 świeże pomidory lub puszka pelati (pomidorów całych bez skórki), lub 2 puszki gran cubetti (pomidorów krojonych bez skórki) (kostka);  
200 g czerwonej fasoli ugotowanej lub z puszki;  
kostka bulionu wołowego;  
1 łyżeczka sproszkowanego chilli;  
1 łyżeczka zmielonego kminu rzymskiego (kuminu);  
1 łyżeczka oregano;  
1 łyżeczka cukru;  
szczypta soli i pieprzu.  
Nie bójcie się dostosować ilości przypraw do preferencji domowników oraz nie używajcie mixu do chili con carne – doprawiając samemu, możecie kontrolować smak według uznania. Do dania możemy też dodać 100 g boczku, pokrojonego w drobną kostkę lub zmielonego, i kilka suszonych pomidorów – osobiście polecam.

Ten przepis również nie należy do skomplikowanych, choć jest dużo bardziej czasochłonny od poprzedniego. Bierzemy jak największą patelnię i podsmażamy na oliwie cebulę (do szklistości). Następnie dodajemy starty czosnek, chilli, kmin i oregano i smażymy jeszcze przez minutę, ciągle mieszając, by nie dopuścić do spalenia się przypraw. Dorzucamy mięso mielone i boczek i podsmażamy je do zarumienienia. W międzyczasie przygotowujemy pomidory. Świeże należy sparzyć, obrać, usunąć rdzeń i pestki i pokroić w kostkę, a z puszki – odsączyć i rozdrobnić. Kiedy mięso będzie gotowe, dodajemy pomidory na patelnię i przyprawiamy solą, cukrem i pieprzem, a następnie dusimy mieszaninę przez około 20 minut pod przykryciem na średnim ogniu. Dodajemy paprykę oraz suszone pomidory i gotujemy kolejne 10 minut, a następnie wrzucamy fasolę i trzymamy wszystko na ogniu jeszcze kilka minut, regularnie mieszając. Jeżeli danie podczas przygotowania mocno odparowuje, możemy je podlać bulionem do konsystencji gęstego sosu.

Przejdźmy do tortilli. Do zrobienia 12 sztuk potrzebne są:  
2 szklanki mąki pszennej;  
pół łyżeczki soli;  
3 łyżki tłuszczu stałego (masła lub smalcu);  
2/3 szklanki wrzątku.

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy sól i tłuszcz. Wlewamy do miski wodę, bezpośrednio polewając tłuszcz, by go zmiękczyć. Łączymy składniki widelcem (aby się nie poparzyć) i, kiedy temperatura ciasta na to pozwoli, zaczynamy je wyrabiać, Gdy będzie już gładkie, formujemy z niego kulę, owijamy je w folię spożywczą i zostawiamy na godzinę w temperaturze pokojowej. Potem dzielimy ciasto na 12 części, formujemy z nich kulki i znów zostawiamy na kwadrans do godziny pod przykryciem. Kulki rozwałkowujemy na jak najcieńsze placki, otrzepujemy z mąki, jeśli podsypaliśmy nią ciasto przy wałkowaniu i prażymy na suchej, gorącej patelni. Ciasto smaży się momentalnie – pojawiają się w nim bąble powietrza, a spód pokrywa się brązowymi plamkami. Po ok. 30 sekundach przewracamy tortillę na drugą stronę i trzymamy kolejne pół minuty. Jeszcze dosłownie na moment przekręcamy placek z powrotem i zdejmujemy go z patelni. Smażenie tortilli wymaga uwagi i odrobiny ogólnej sprawności w kuchni. Chwila nieuwagi, a tortilla się zjara. Dwie chwile – macie spaloną patelnię. Warto jednak się pomęczyć, bo wychodzą pysznie.

Chili możecie zawijać w tortille lub je nimi zagryzać. Świetnie smakuje na świeżo, odgrzewane, jak i na zimno.

# Victoria Luna

Babcina szarlotka na kruchym cieście.

Jak przytyć, to tylko z ciastem. Przyznam się, że uwielbiam słodkości, a jako że mam jakiś tam talent do pieczenia ciast (czytaj: nie spalić biszkoptu czy co tam czaruję), postanowiłam postawić na typowo babciny przepis z (mojego) dzieciństwa – jabłecznik z budyniem na kruchym cieście. Wypiek ten łatwo zrobić, jest smaczny, a składniki znajdziemy na naszym własnym, polskim podwórku, więc nie musimy produkować się z poszukiwaniem wymyślnych składników, a co za tym idzie – nie musimy spoglądać z trwogą na paragon.

Składniki na ciasto:

0,5 kg mąki pszennej  
½ kostki margaryny (nie musi być to jakaś Kaśka)  
2 żółtka   
1 całe jajko  
2,5 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 szklanka cukru  
2 łyżeczki cukru waniliowego  
2-3 łyżki śmietany

Składniki na nadzienie:

1 kg jabłek (jeśli ktoś chce więcej, nie ma problemu) – z osobistych doświadczeń polecam jabłka z rodzaju *Lobo* – mają lśniącą, lekko tłustawą skórkę i są średnich rozmiarów. Zazwyczaj są pół zielone, pół czerwone.  
Budyń śmietankowy (jak z proszku to dwie saszetki)

Potrzebne będą:

Blacha 40 cm x 27 cm lub inna prostokątna forma  
Para w łapach  
Tarka  
Kilka misek  
Działający piekarnik (nie piekłam jeszcze w mikrofalówce)  
Miejsce na bajzel

**Zaczynamy!**

Gdy wrócicie z zakupów, ogarnijcie swoje miejsce pracy (BHP to podstawa) i przygotujcie kuchenne narzędzia. Do dużej miski wsypujemy mąkę, dodajemy margarynę, żółtka i jajko, proszek do pieczenia, cukry, śmietanę i ugniatamy przyszłe ciasto. Zostawiamy je w spokoju, by odpoczęło przez chwilę, i bierzemy się za ścieranie jabłek na grubych oczkach (zazwyczaj są na dłuższym boku). Jeśli to jest wasza pierwsza przygoda z jabłecznikiem, nie wystraszcie się brązowiejącej jabłecznej masy. To normalne i nie wyrzucajcie tego! W międzyczasie robimy budyń, pilnując, by nie przypalić garnka (na mocne przypalenia polecam proszek do prania, najlepiej w połączeniu z ciepłą wodą. Mieszamy i odstawiamy na kilka-kilkanaście minut, a potem myjemy). Zanim damy ciasto na blachę, smarujemy ją masłem i posypujemy mąką. Resztę mąki wysypujemy z formy. Nakładamy pół ciastowej masy, potem jabłka, na to budyń, a na koniec resztę ciasta. Piekarnik nagrzewamy do 170 stopni Celsjusza (443 stopni Kelwina) i dajemy tam nasze cukiernicze dzieło na 50 min. Ostudzone ciasto można udekorować cukrem pudrem czy własnymi pomysłami.

Smacznego!

Grafiki:

Moon: <https://sta.sh/01rvk1k2o05b>

<https://sta.sh/0uc0xa43qvf>

Cahan: <https://sta.sh/0yhczcm5ff4>

<https://i.imgur.com/QkYmpwu.jpg>

<https://i.imgur.com/6nH6fvl.jpg> <- wersja nieudana, bo pomyliłam kolejność warstw, jeśli będzie brakowało grafik, to możesz dać ją z komentarzem “A tak to wygląda, kiedy się pomyli kolejność warstw.”

Souls: <https://sta.sh/03oioqzwcx>