

NIESPODZIANKA - NA OSTATNIEJ STRONIE!



Przepisy na Wielkanoc



WWW.PIWNICZKACHOMIKA.PL

Witaj w Piwniczce Chomika

Piwniczka Chomika to cykl, który powstał z myślą zarówno o amatorach gotowania, początkujących paniach i panach domu, jak i osobach, które w kuchni czują się najlepiej, ale potrzebują praktycznych porad i wskazówek dotyczących wyboru **artykułów przydatnych w kuchni**.



W naszych filmach prezentujemy sposoby na przygotowanie **przetworów, dań, zakąsek, deserów i wyrobów alkoholowych**, które są oparte na recepturach przekazanych nam przez nasze mamy i babcie lub stworzone przez nas na drodze kulinarnych dociekań. Degustatorami produktów są nasi współpracownicy, których recenzje pozwalają nam udoskonalać przepisy, by ich realizacja finalnie trafiła na Państwa ekrany.

Nasz pierwszy ebook zawiera **sprawdzone przepisy** na smakołyki związane z **Wielkanocą**, zrealizowane do tej pory na planie **Piwniczki Chomika**. Znajdźcie swoje ulubione i bądźcie z nami na www.piwniczkachomika.pl!



Lista przepisów

Biła kietbasa

Biła kietbasa w cieście francuskim

Chleb orkiszowy

Konfitura rabarbarowa

Krem chrzanowy

Lemoniada rabarbarowa

Mazurek bez pieczenia

Nalewka z pierwiosnka

Nalewka bananowa

Nalewka brzozowa

Nalewka rabarbarowa

Nalewka rozmarynowa

Pierozki z ciasta francuskiego z nadzieniem czekoladowym

Smalec z suszonymi śliwkami

Smażony śledź w marynacie octowej

Śledzie w oleju lnianym

Wytrawne babeczki z kremem jajeczno-serowym

Zakwas na żurek

Żurek na prawdziwym zakwasie

Biała kielbasa

Domowy **zurek** na prawdziwym zakwasie nie może obejść się bez **białej kielbasy**. Jej zrobienie wcale nie jest takie trudne, a daje nam pewność, że jemy tylko to, co zdrowe i naturalne.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 2 kg karkówki wieprzowej
- 1,5 kg łopatki wieprzowej bez kości
- 1 kg podgardla wieprzowego
- 0,5 kg boczku
- naturalne jelita

- 0,5 l bardzo zimnej wody
- 4-5 łyżek soli
- 2-3 łyżki pieprzu mielonego
- 5 ząbków czosnku
- 2 łyżeczki cukru



Przygotowanie

1. Mięso kroimy na drobne kawałki i mielimy od razu z ząbkami czosnku. Wybieramy **sitko** z oczkami o średnicy 4 mm.
2. Cukier rozpuszczamy w 0,5 l wody. Mięso przyprawiamy solą i pieprzem i wyrabiamy ręką, systematycznie dolewając po trochu zimnej wody z rozpuszczonym w niej cukrem.
3. Kiedy już mięso wchłonie całą wodę i przestanie kleić się do dłoni i **miski**, odstawiamy je przykryte do lodówki na kilka godzin.

4. W tym czasie możemy przygotować jelita. Kilkakrotnie płuczemy je w letniej wodzie, a następnie moczymy przez 2 godziny i odsączamy.
5. Gdy minie kilka godzin, przygotowujemy **maszynkę do nadziewania jelit**. Najlepsza jest ręczna, dzięki której możemy kontrolować tempo nadziewania. Zakładamy specjalną końcówkę do nadziewania kiełbasy i naciągamy na nią jelito.
6. Do **maszynki** wkładamy porcję zmielonego mięsa i kręcimy do momentu, aż zacznie się pojawiać z drugiej strony. Teraz możemy już zawiązać końcówkę jelita i mielić dalej. Mielimy do momentu, aż w jelicie znajdzie się ilość odpowiadająca wielkości kiełbaski. Wtedy zakręcamy je wokół własnej osi, by zrobić przerwę przed następną kiełbaską i znowu mielimy. Staramy się tak to robić, by mięso nie było zbyt ciasno ani zbyt luźno upchane.
7. Gdy kiełbaski są już nadziane, będziemy je parzyć. W tym celu nastawiamy **garnek** z wodą, którą nagrzewamy do temperatury ok 70 stopni, nie więcej. Pamiętajmy, że nie możemy gotować kiełbasy, tylko parzyć i to przez minimum 30 minut, dlatego warto wyposażyć się w przydatny **termometr do potraw**.
8. Uparzona kiełbasa musi tylko ostygnąć i będzie gotowa do spróbowania.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Ręczna maszynka do mielenia](#)
- [Ręczna nadziewarka do kiełbasy](#)
- [Pojemnik na artykuły sypkie](#)
- [Garnek emaliowany lub ze stali nierdzewnej](#)
- [Minutnik](#)
- [Miska z ociekaczem](#)
- [Termometr do potraw](#)

Biała kielbasa w cieście francuskim

Jeśli nie w białym barszczu lub **żurku** albo z grilla, to jak inaczej podać **białą kielbasę**? Gotowe ciasto francuskie przydaje się nie tylko do słodkich wypieków. Dziś polecamy przepis na **białą kielbasę** w chrupiącym cieście.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 10 dużych parzonych białych kielbasek lub ok. 15 mniejszych
- 1,5 kg świeżego lub rozmrożonego ciasta francuskiego
- 1 jajo
- ok. 200 g musztardy francuskiej
- ziarna czarnuszki, ziola prowansalskie



Przygotowanie

1. Rozmrożone ciasto francuskie musimy **rozwałkować** i **dzielimy** je na tyle równych części, ile mamy kiełbasek.
2. Każdy kawałek ciasta **smarujemy** cienko musztardą. Kładziemy kiełbaskę i zawijamy całość w rulon.
3. Kiełbaski w cieście układamy na **blaszce** wyłożonej papierem do pieczenia i **nacinamy** lekko ich górną powierzchnię.
4. Jajko **roztrzepujemy** i smarujemy nim każdą kiełbaskę w cieście oraz posypujemy ziołami prowansalskimi lub czarnuszką.
5. Pieczemy w 200 stopniach przez 20-30 minut.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Stolnica dwustronna](#)
- [Wątek ruchomy](#)
- [Krajacz do ciasta](#)
- [Pędzel do jajek](#)
- [Blacha do pieczenia](#)
- [Ostry nóż](#)
- [Trzepaczka do jaj](#)

Chleb orkiszowy

Chrupiąca skórka, żadnych polepszaczy, za to pełnia smaku i zdrowia. Domowy **orkiszowy** chleb wzbogacony **nasionami dyni i słonecznika** oraz **czarnuszką** uwodzi podniebienia i jest prosty w przygotowaniu.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 600 g mąki orkiszowej
- 250 g mąki pszennej
- 900 ml letniej przegotowanej wody
- 15 g drożdży instant
- 100 g otrębów owsianych

- 100 g łuskanych ziaren słonecznika
- 100 g pestek dyni
- 10 g ziaren czarnuszki
- 20 g soli
- 24 g cukru
- 1 żółtko
- 2 łyżki mleka
- tłuszcz do nasmarowania formy



Przygotowanie

1. Wszystkie suche składniki łączymy w **misce**.
2. Wlewamy wodę i mieszamy dokładnie.
3. Ciasto przykrywamy **ściereczką** i odstawiamy na 15 minut w ciepłe miejsce.
4. **Keksówki** natłuszczamy obficie masłem lub margaryną.
5. Ciasto rozkładamy równomiernie w **foremkach** i ponownie odstawiamy pod **ściereczką** w ciepłe miejsce na kwadrans.

6. Wyrośnięte ciasto **smarujemy** żółtkiem rozkłóconym z mlekiem, posypujemy czarnuszką i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza na 55 minut.
7. Po upływie tego czasu wyjmujemy chleby, wyciągamy z **blaszek** i pozostawiamy do wystudzenia na kratce z piekarnika.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Plastikowa miska](#)
- [Łyżka drewniana](#)
- [Ściereczka kuchenna](#)
- [Blacha fakturowana „non-stick” 300 x 110 x 75 mm](#)
- [Pędzel do jajek mini](#)
- [Trzepaczka kuchenna](#)
- [Chlebak](#)

Konfitura rabarbarowa

Zapach ogrodu zamknięty w słoiczkach. Konfitura rabarbarowa to znakomity sposób na wzbogacenie smaku **wypieków** i różnorodnych **deserów**, ale świetnie sprawdzi się też jako **dodatek** do słonych serów czy zamiennik cukru w **herbacie**.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 3 kg rabarbaru
- 1,5 kg cukru trzcinowego
- 3 laski wanilii
- 3 duże cytryny



Przygotowanie

1. Dokładnie umyty rabarbar pozbawiamy brzydszych końcówek i **kroimy** na kawałki o szerokości ok. 1,5 cm.
2. Z cytryny **wyciskamy** sok i wlewamy do **garnka** z rabarborem.
3. **Garnek** stawiamy na ogniu i zaczynamy podgrzewać, mieszając.
4. Po zagotowaniu się zawartości garnka dodajemy ziarenka wyłuskane z lasek wanilii i wsypujemy cukier. Dokładnie **mieszamy** i gotujemy kilkanaście minut. Po tym czasie sprawdzamy konsystencję konfitury i w zależności od tego, jaką gęstość chcemy uzyskać, gotujemy dalej lub nie.
5. Gorącą konfiturę nakładamy do wyparzonych, suchych i ciepłych **stoiczków**, natychmiast zakręcamy i układamy do góry dnem. Zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Garnek „powidlak”](#)
- [Wyciskacz do cytrusów](#)
- [Pojemnik na artykuły sypkie](#)
- [Dzbanek z miarką](#)
- [Lejek do stoików](#)
- [Rękawica kuchenna](#)
- [Stoiczki 60 ml z kolorowymi zakrętkami](#)

Krem chrzanowy

Domowy krem chrzanowy. **Ostry i słodkawy** jednocześnie. W wersji **bez octu**, więc bez kwaskowego posmaku. Kojarzy się głównie ze świątami **Wielkiejnocy**, ale przecież można go przyrządzić na każdą inną okazję jako wyśmienity **dodatek** do kanapek, sałatek i potraw z jaj.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 1 kg korzenia chrzanu – warto wybrać korzeń średniej wielkości. Duże są zbyt tykowane, a małe dość giętkie, co utrudnia ich tarcie.
- 5 jajek

- 2 łyżki cukru pudru
- po 2,5 łyżki majonezu i śmietany
- sok z połowy cytryny
- sól



Przygotowanie

1. Oplukane korzenie chrzanu **obieramy** cienko ze skórki, pozbywając się przy tym wszelkich plamek i innych szkod. Obrany chrzan wrzucamy do zimnej wody i odstawiamy na ok.

godzinę, by stał się bardziej jędrny, dzięki czemu łatwiej będzie go potem zetrzeć.

2. Oplukane wcześniej w zimnej wodzie jaja gotujemy na twardo. By precyzyjnie odmierzyć czas gotowania jajek, warto w momencie gdy woda zaczyna wrzeć, nastawić **minutnik**. Idealny czas gotowania jajek na twardo wynosi 8-9 minut. Nie mniej, bo ugotujemy na miękko i nie więcej, by zapobiec utworzeniu się zielonej otoczki wokół żółtka, świadczącej o pojawieniu się związków siarki.
3. Ugotowane i wystudzone jaja obieramy ze skorupki, a następnie oddzielamy żółtka od białek. Żółtka od razu przekładamy do **makutry**, rozdrabniamy **widelcem** i **ucieramy** z cukrem pudrem.
4. Białka ścieramy na **tarce** z drobnymi oczkami i dodajemy do żółtek. Do masy jajecznej wlewamy też śmietanę i majonez. Mieszamy, sprawdzamy smak, możemy w każdej chwili zmienić proporcje majonezu i śmietany lub dodać więcej cukru pudru.
5. Czas zetrzeć chrzan – wybieramy najdrobniejsze oczka **tarki**. Po starciu chrzan należy **skropić sokiem z cytryny**, aby nie stracił koloru.
6. W zależności od tego, jak ostry krem chrzanowy chcemy uzyskać, możemy sparzyć wrzątkiem połowę ilości chrzanu lub nie parzyć go w ogóle, wtedy będzie naprawdę pikantny.
7. Starty chrzan łączymy z wcześniej przygotowanym sosem i dokładnie **mieszamy**. Przyprawiamy go **solą** do smaku i po wymieszaniu sprawdzamy konsystencję. W zależności od tego, jaką gęstość kremu chcemy uzyskać, możemy dodać jeszcze więcej majonezu lub śmietany.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Tarka sześcioboczna](#)
- [Obieraczka do warzyw](#)
- [Ostry nóż](#)
- [Makutra](#)
- [Kula do ucierania](#)
- [Pojemnik na artykuły sypkie](#)
- [Wyciskacz-spray do cytrusów](#)
- [Pojemnik na jajka](#)
- [Separator do jajek](#)
- [Minutnik](#)
- [Pojemniki hermetyczne](#)
- [Młynek do soli i pieprzu](#)
- [Drewniana łyżka](#)

Lemoniada rabarbarowa

Zwyczajny kompot bez trudu można zamienić w **orzeźwiający napój**, który pokochają zwłaszcza dzieci. **Świeżość** limonki, melisy i mięty doskonale równoważy intensywny smak **rabarbaru** i rewelacyjnie **gasi pragnienie**.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 2 kg rabarbaru
- 3 l wody
- 2 limonki
- 2 laski wanilii
- 500 g cukru brązowego

- świeże listki melisy i mięty



Przygotowanie

1. Umyty i obrany rabarbar **kroimy** na kilkucentymetrowe kawałki, zasypujemy cukrem, wrzucamy rozcięte wzdłuż łaski wanilii i gotujemy w 3 l wody przez 10 minut, a potem odstawiamy do całkowitego wystudzenia.

2. Wystudzony rabarbar **odcedzamy**, a płyn przelewamy do **stoja**.
3. Limonki **kroimy** w plastry lub drobniejsze części i także wrzucamy do **stoja**, dodając na końcu świeże listki melisy i mięty w dowolnej ilości – w zależności od naszych upodobań.
4. Lemoniadę podajemy z **kostkami lodu**, możemy ją też rozcieńczyć wodą mineralną, jeśli wydaje nam się za słodka, a jeżeli chcemy zamienić ją w orzeźwiający drink, wystarczy dolać 500 ml czystej wódki.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Garnek nierdzewny lub emaliowany](#)
- [Cedzak/durszlak](#)
- [Szkłane stoje z kranikiem](#)
- [Ostry nóż](#)
- [Pojemnik na artykuły sypkie](#)
- [Foremki do lodu](#)

Mazurek bez pieczenia

Czekoladowo-bakaliowy mazurek nie wymaga użycia pieca, dlatego może go zrobić każdy. Jest wspaniałym **wielkanocnym deserem**, który kusi intensywnym smakiem **orzechów, rodzynek i żurawiny**.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 2 wafle (andruty)
- po 15 dag masła i margaryny
- 1,5 szklanki cukru pudru
- 3 jaja
- 200 g herbatników

- po 10 dag rodzynek lub żurawiny, orzechów włoskich i płatków migdałowych
- 100 g mlecznej czekolady

Polewa:

- 50 ml mleka
- 50 g masła
- 100 g mlecznej czekolady



Przygotowanie

1. Jaja z cukrem pudrem **ubijamy** na parze i odstawiamy do wystudzenia.
2. Masło i margarynę **ucieramy** lub miksujemy na krem.
3. Herbatniki, połowę orzechów i czekolady mielimy w **młynku do bakalii**.
4. Pozostałe orzechy i płatki migdałowe wkruszamy do zmielonych składników, a czekoladę strugamy **nożem**.

5. Do utartego tłuszczu dodajemy stopniowo ubite jaja, miksując lub **ucierając**. Następnie dodajemy pozostałe składniki, w tym także 2 łyżki kakao, również stopniowo i **mieszamy** całość.
6. Masę rozprowadzamy na waflu, przykrywamy drugim, obciążamy płaskim przedmiotem i wkładamy do lodówki.
7. Teraz czas przygotować polewę. Masło z mlekiem rozpuszczamy w **rondelku**, dodajemy potamaną na kostki czekoladę i cały czas mieszając czekamy, aż składniki się połączą.
8. Przestudzoną masą polewamy ciasto i **przyozdabiamy** ulubioną posypką lub bakaliami.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Młynek do bakalii](#)
- [Kula do ucierania](#)
- [Makutra](#)
- [Miski kuchenne](#)
- [Trzepaczka do jaj](#)

- [Rondelek](#)
- [Pojemnik na artykuły sypkie](#)
- [Zestaw do dekoracji wypieków](#)

Nalewka z pierwiosnka

Wiosną natura zaczyna nas **rozpieszczać**. Końcem marca lub w kwietniu pojawiają się całe połacie pierwiosnków. Niepozorne żółte kwiaty mają wiele **właściwości leczniczych** – m.in. działanie wykrztuśne i rozkurczowe.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 2 l kwiatów pierwiosnka
- 6 l czystej wódki
- opcjonalnie: 3 kg cukru i sok z 1 kg cytryn



Przygotowanie

1. Żółte kwiaty pierwiosnka oberwane z łodyżek rozsypujemy na papierze, aby pozbyć się ewentualnych insektów i po kilku godzinach wsypujemy do **stoja**, po czym zalewamy wódką. Tak przygotowany nastaw, codziennie mieszany, musi odstać 14 dni w ciepłym zacienionym miejscu.
2. Po 2 tygodniach filtrujemy i zlewamy gotową nalewkę do **buteleczek** i szczelnie zamykamy. Przechowujemy w zacienionym miejscu.
3. Opcjonalnie – zagotowujemy syrop z 1,5 l wody i 3 kg cukru. Dolewamy sok **wyciśnięty** z 1 kg cytryn i studzimy. Syrop łączymy z alkoholem spod pierwiosnków, filtrujemy i rozlewamy do **butelek**.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Stój "Wino"](#)
- [Butelki z korkiem](#)
- [Prosty stój z pokrywą](#)
- [Pojemnik na artykuły sypkie](#)
- [Sitko](#)
- [Garnek ze stali nierdzewnej](#)
- [Chochła](#)
- [Lejek](#)
- [Wyciskacz do cytrusów](#)

Nalewka bananowa

Aksamitny ale wyrazisty smak mocnej **bananówki** uatrakcyjni niejedno spotkanie. Nasza **nalewka** jest doskonałym dowodem na to, że banan to owoc, z którego możemy przygotować **wyjątkowe trunki** nie tylko na bazie mleka.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 5 bananów
- 0,5 kg cukru
- 300 ml wody
- 2 laski wanilii
- 5 litrów wódki



Przygotowanie

1. Banany obieramy ze skórki i kroimy w plastry, następnie zgniatamy np. tłuczkiem do ziemniaków.
2. Owoce umieszczamy w dużym naczyniu, zalewamy wódką i odstawiamy na 7 dni.
3. Następnym etapem jest przyrządzenie syropu cukrowego i dodanie do niego lasek wanilii rozciętych wzdłuż na pół.
4. Wystudzony syrop cukrowy łączymy z alkoholem zlanym spod bananów i odstawiamy w zamkniętym naczyniu na 10 dni.
5. Po tym czasie całość dokładnie, kilkakrotnie filtrujemy i rozlewamy do butelek. Jeżeli chcemy uzyskać naprawdę klarowną bananówkę, musimy uzbroić się w cierpliwość i wziąć

pod uwagę, że utracimy część płynu razem z odrzuconymi drobkami miąższu owoców.

Nalewka bananowa powinna odstać kilka miesięcy w zacienionym i chłodnym miejscu, co przyczyni się do otrzymania wyjątkowo intensywnego smaku i aromatu.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Stój "Wino"](#)
- [Ostry nóż](#)
- [Pojemnik na artykuły sypkie](#)
- [Butelki na zakrętkę](#)
- [Krajacz do bananów](#)
- [Ugniatacz do ziemniaków](#)

Nalewka brzozowa

Zwalcza kaszel, **detoksykuje** organizm, przyspiesza **przemianę materii** i wzmacnia nasze ciało w walce z **infekcjami i zmęczeniem**.
Zrób z nami nalewkę na bazie **oskoły** czyli naturalnego soku prosto z brzozy!

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 1 l wódki czystej
- 0,75 l soku z brzozy

Przygotowanie

1. Świeżo pozyskany sok z brzozy łączymy z wódką.
2. Zamykamy **naczynie**, potrząsamy nim i odstawiamy na tydzień w chłodne miejsce.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Butelka 1,75 l WEL4090](#)
- [Stój WEKA 1,25 l](#)
- [Rurka do skraplania soku](#)

Nalewka rabarbarowa

Kwaśny, cierpki, ale **pachnący wiosną!** Rabarbarowe kompoty, nadziewane pierogi i orzeźwiające **desery** to jedno z najmilszych wspomnień **dzieciństwa**. Dziś jesteśmy dorośli – dziś robimy **nalewkę**.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 9 kg rabarbaru
- 9 l wódki
- 2 kg cukru



Przygotowanie

1. Dokładnie umyty rabarbar **kroimy** na kilkucentymetrowe kawałki i wrzucamy do **stoja** partiami na przemian z cukrem. Zamykamy **stój** i odstawiamy w słoneczne miejsce na 5 dni.
2. Kiedy cukier się rozpuści, do **stoja** wlewamy alkohol i dokładnie mieszamy. Tym razem nalewka będzie stała miesiąc.

3. Po 30 dniach **odcedzamy** owoce i filtrujemy nalewkę do uzyskania klarownego płynu. Głębię smaku i aromatu rabarbarówki poczujemy za miesiąc od **zakorkowania**.

Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Stój "Wino"](#)
- [Pojemnik na artykuły sypkie](#)
- [Prosty stój z pokrywą](#)
- [Zakrętki do butelek](#)
- [Butelka 250 ml PAC5578](#)

Nalewka rozmarynowa

Kojący zapach i **ciekawy** smak, ale przede wszystkim **wzmocnienie organizmu** i działanie **uspokajające** – to główne właściwości rozmarynowki. Polecamy ją też osobom cierpiącym na **dolegliwości trawienne**.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 1,5 l wódki
- 1,5 l spirytusu
- 8 gałązek świeżego rozmarynu
- 3 cytryny
- 1,5 kg cukru

- 3 l wody
- 1 łyżeczka pieprzu ziarnistego



Przygotowanie

1. Oplukane i osuszone gałązki rozmarynu wkładamy do **stoja**, wsypujemy ziarna pieprzu.
2. Ze sparzonych i wyszorowanych cytryn zdejmujemy skórkę, którą także wrzucamy do **stoja**.
3. Całość **zalewamy** wódką i spirytusem oraz odstawiamy na dwa tygodnie w ciepłe miejsce.
4. Po 14 dniach zagotowujemy wodę, wsypujemy do niej cukier, **mieszamy** do rozpuszczenia i odstawiamy do wystudzenia.
5. W międzyczasie filtrujemy nastaw z rozmarynu przez gęste **sito**.

6. Wystudzony syrop cukrowy łączymy z nastawem i spirytusem, filtrujemy i rozlewamy do **butelek**, w których nalewka powinna postać jeszcze minimum miesiąc,



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Stój "Wino"](#)
- [Butelki z korkiem](#)
- [Pojemnik na artykuły sypkie](#)
- [Sitko i cedzak](#)
- [Lejek](#)
- [Chochła](#)
- [Dzbanek 1,5 l](#)

Pierozki z ciasta francuskiego z nadzieniem czekoladowym

Złociste i chrupiące ciasto francuskie skrywa w sobie kuszącą **śładycz czekolady**. Nasze pierożki to bardzo **prosty deser**, który możemy przygotować w ok. pół godziny. Będziecie zachwyceni ich smakiem!

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 500 g ciasta francuskiego
- 200 g mlecznej czekolady
- 1 jajko

- 16 g cukru waniliowego



Przygotowanie

1. Ciasto **watkujemy** i **wycinamy** z niego kółka o średnicy ok. 9 cm.
2. Na każdym kawałku kładziemy dużą kostkę czekolady lub dwie małe, brzegi ciasta smarujemy **roztrzepanym jajkiem** i zwijamy w pierożek.
3. Gotowe ciasteczka kładziemy na **blaszce** wyłożonej papierem do wypieków i każde z nich **smarujemy** po wierzchu roztrzepanym jajkiem i posypujemy obficie cukrem waniliowym. Pieczemy przez 20 minut w temperaturze 200 stopni.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Stolnica dwustronna](#)
- [Watek ruchomy](#)
- [Krajacz do ciasta](#)
- [Szlana patera](#)
- [Pierogownica](#)

Smalec z suszonymi śliwkami

Tłusty i kaloryczny, ale w małych ilościach niegroźny. Trudno odmówić sobie kromeczki **wiejskiego chrupiącego chleba** z odrobiną treściwego smalczyku. Ten nasz, z suszonymi śliwkami, jest idealny jako **przystawka** albo spełnienie zwykłej **zachcianki**.

Obejrzyj film z przepisem:



SMALEC Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI

Składniki

- 0,5 kg słoniny
- 0,5 kg surowego podgardla
- 3 duże cebule
- ok. 10 dag suszonych śliwek bez pestek, pokrojonych w kostkę lub wiórki.

Przygotowanie

1. Słoninę i podgardle **kroimy** na takie części, aby swobodnie zmieściły się do **maszynki**. W zależności od tego, jak duże skwarki lubimy, wybieramy **średnie** lub **duże oczka**, aby powstałe z nich skwarki stanowiły wyrazisty element smalcu.
2. **Zmielony** tłuszcz przekładamy do suchego **garnka**, w którym będziemy go topić. **Garnek** ustawiamy na średnim ogniu, aby skwarki powstawały powoli i mieszamy często **drewnianą łyżką**, aby nie przywierały do dna i nie przypalały się.
3. Po ok. pół godziny topienia tłuszczu, kiedy zauważymy, że skwarki zaczynają już nabierać kształtów i złocistej barwy, dodajemy **pokrojoną** w drobną kostkę cebulę i mieszamy.
4. Po upływie kolejnych 30 minut dodajemy suszone śliwki i całość trzymamy jeszcze na ogniu 5 minut, jak najczęściej **mieszając**.
5. Po zestawieniu z ognia czekamy aż smalec się schłodzi na tyle, aby można go było przełożyć do innych **naczyń** bez obaw o poparzenie się. Smalec najlepiej przechowuje się w **ceramicznych pojemnikach**.
6. Po przełożeniu smalcu do **naczynek**, musimy co jakiś czas go w nich przemieszać, aby tłuszcz zastygał równomiernie połączony ze wszystkimi składnikami.
7. Po wystudzeniu smalec wkładamy do lodówki, w której możemy go przechowywać nawet do miesiąca czasu, ciesząc się jego niezmiennym smakiem i świeżością.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Ręczna maszynka do mielenia](#)
- [Ceramiczne naczynia z pokrywą](#)
- [Stoiczki z korkiem](#)
- [Drewniana deska](#)
- [Ostry nóż](#)
- [Garnek ze stali nierdzewnej](#)
- [Drewniana łyżka](#)
- [Krajacz do cebuli](#)

Smażony śledź w marynacie octowej

Śledź to ryba, która **najczęściej** pojawia się na stołach podczas rodzinnych imprez. Sposobów na **koreczki, sałatki i zakąski** ze śledzia jest mnóstwo. My dziś zapraszamy na śledzia **smażonego**, zatopionego w **marynacie**, podawanego na zimno.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 1 kg świeżych filetów śledziowych
- 250 g cebuli
- 250 ml octu winnego
- 250 ml wody przegotowanej
- 5 ziaren pieprzu
- 1 liść laurowy

- łyżeczka curry
- łyżeczka soli
- łyżeczka cukru
- mąka do obtoczenia śledzi
- olej do smażenia



Przygotowanie

1. Filety obtaczamy w mące i smażymy na oleju z obu stron.
2. Ocet wlewamy do wody, wsypujemy przyprawy i posiekaną cebulę, po czym zagotowujemy.
3. Filety układamy w stoikach i zalewamy gorącą zalewą. Już po kilku godzinach będą gotowe do częstowania się.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Pojemnik na oliwę/ocet](#)
- [Garnek emaliowany lub ze stali nierdzewnej](#)
- [Stoik z zapięciem mechanicznym](#)
- [Deska w kształcie ryby](#)
- [Patelnia z powłoką non-stick](#)

Śledzie w oleju lnianym

Jedna z najpopularniejszych imprezowych **zakąsek** i składnik wielu **sałatek**. Niezastąpiony śledzik króluje na naszych stołach nie tylko w okresie karnawału. Dziś zapraszamy do spróbowania **śledzi w oleju lnianym**, bogatym w **nienasycone kwasy tłuszczowe, fitoestrogeny i antyoksydanty** – tak zdrowych jak pysznych!

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 1 kg świeżych płatów śledziowych
- 3 duże cebule
- 1 cytryna
- ok. 6 łyżek oleju lnianego

- szklanka wody
- przyprawy: 5 ziaren ziela angielskiego, 3 liście laurowe, po szczypcie rozmarynu, tymianku, oregano i bazylii
- 2 łyżki oleju rzepakowego



Przygotowanie

1. Optukane śledzie wkładamy do **zimnej wody** i moczymy przez dwie godziny, zmieniając wodę w połowie czasu.
2. **Zagotowujemy wodę** ze wszystkimi przyprawami, przykrywamy i odstawiamy do wystudzenia.
3. Cebulę **siekamy** na wiórki, zawijamy w gazę i odstawiamy na pół godziny. Po upływie tego czasu kładziemy gazę z cebulą na **desce** i zgniatamy, najlepiej **wałkiem do ciasta** owiniętym w folię, by nie przeszedł zapachem cebuli. Cebulę w gazie

musimy odcisnąć z nadmiaru soku. Cały ten zabieg pozwoli nam pozbyć się goryczy.

4. Cebulę przekładamy na **patelnię** z rozgrzanym olejem i podsmażamy na złoty kolor, po czym odstawiamy do wystudzenia.
5. Wypłukane śledzie **wkładamy do zalewy** z przyprawami i moczymy przez pół godziny.
6. W szerokim **naczyniu** układamy kolejno: warstwę cebuli, którą smarujemy dwiema łyżkami oleju lnianego, następnie warstwę płatów śledziowych, które **skrapiamy z sokiem cytryny**. Następne warstwy układamy w ten sam sposób, aby na samym wierzchu została cebula. **Naczynie** przykrywamy, ale nie za szczelnie i odstawiamy w chłodne miejsce na minimum 5 godzin lub nawet całą noc.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Garnek ceramiczny](#)
- [Patelnia z powłoką non-stick](#)
- [Drewniana łyżka](#)
- [Garnek emaliowany lub ze stali nierdzewnej](#)
- [Salaterki plastikowe](#)
- [Słoiczki na przyprawy](#)
- [Wątek ruchomy](#)
- [Wyciskacz/spray do cytrusów](#)

Wytrawne babeczki z kremem jajeczno-serowym

Świąteczne babeczki nadziewane tym, co najbardziej kojarzy się z Wielkanocą – aksamitnym **kremem jajecznym** z dodatkiem żółtego **sera** i wiosennego **szczypiorku**. Spróbujcie **wytrawnej wersji** kruchego wypieku.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 300 g mąki tortowej
- 200 g masła
- 2 żółtka

- pół łyżeczki soli

Krem:

- 10 jajek
- 200 g sera żółtego
- majonez
- szczypiorek
- zioła i warzywa do dekoracji



Przygotowanie ciasta

1. Mąkę **przesiewamy** i wysypujemy na **stolnicę**.
2. Zimne masło ścieramy na **tarce** i dodajemy do mąki.
3. Na środek wbijamy żółtka i dodajemy sól.
4. Zagniatamy ciasto na jednolitą masę, zawijamy w **folię spożywczą** i wkładamy do lodówki na godzinę.

5. Schłodzone ciasto musimy **rozwałkować** na grubość ok. 5 mm.
6. Natłuszczone **foremki** wyklejamy ciastem i nakłuwamy widelcem.
7. Babeczki pieczemy na złoty kolor, ok. 15 minut, w 180 stopniach Celsjusza.

Przygotowanie kremu

1. Jajka ugotowane na twardo rozdrabniamy blenderem lub za pomocą **młynka do bakalii**.
2. Ser żółty ścieramy na najdrobniejszych oczkach **tarki**.
3. Szczypiorek **siekamy** drobno.
4. Wszystkie składniki łączymy ze sobą, dodając majonez w takiej ilości, aby powstała kremowa masa.
5. Doprawiamy do smaku **solą i pieprzem**, a następnie wykładamy na babeczki za pomocą **worka** lub **strzykawki cukierniczej**.
6. Babeczki dekorujemy świeżymi ziołami, kawałkami papryki lub ogórka.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [młynek do bakalii](#)
- [stolnica](#)
- [watek](#)
- [tarka kuchenna](#)
- [przesiewacz do mąki i cukru pudru](#)
- [separator do jaj](#)
- [foremki na babeczki](#)
- [zestaw do dekoracji wypieków](#)
- [blacha do pieczenia](#)
- [krajacz do jabłek](#)
- [uniwersalny krajacz kuchenny](#)

Zakwas na żurek

Nie każdą **zupę** jesteśmy w stanie przyrządzić bez pomocy gotowych produktów. Prawdziwie domowa, **najsmaczniejsza** i **zdrowa** zupa powstanie jednak tylko wtedy, gdy poświęcimy na jej przygotowanie odrobinę więcej **czasu i serca**. **Żurek** na własnoręcznie przyrządzonym **zakwasie** będzie tego najlepszym dowodem.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- 2 szklanki mąki żytniej razowej,
- 3 szklanki przegotowanej ciepłej wody,
- opcjonalnie: kromka chleba razowego na zakwasie.



Przygotowanie

1. Zakwas najlepiej robić w dużym **stoju** lub **ceramicznym garnku**. **Naczynie** musi być wcześniej wyparzone.
2. Mąkę żytnią wsypujemy do **naczynia** i zalewamy ciepłą przegotowaną wodą. Dokładnie mieszamy całość **drewnianą tyżką**.
3. Do **naczynia** możemy wrzucić pokruszoną kromkę razowca – pod warunkiem, że jest to chleb na prawdziwym zakwasie – to przyspieszy produkcję zakwasu. Całość musimy jeszcze raz delikatnie zamieszać.
4. **Naczynie** przykrywamy delikatnie **pokrywą** lub gazą, aby nie było szczelnie zamknięte. Musi ono odstać teraz 3 dni w ciepłym miejscu – temperatura pokojowa będzie optymalna. Codziennie mieszamy zakwas **drewnianą tyżką**.

5. Po trzech dniach zakwas powinien być gotowy. Jeśli wolimy bardziej kwaśny i ostrzejszy w smaku, możemy go pozostawić jeszcze na dwa dni, mieszając raz dziennie. Ściągamy **ściereczkę** i przelewamy zakwas do czystych **butelek** lub **stoika**. Żurek można najpierw precedzić, ale warto wybrać sito o niezbyt gęstych otworach, bo pozostała mąka zagęści nam dodatkowo później żurek.

Ten przepis na zakwas nie przewiduje używania **ziół i przypraw**, dlatego jest bardzo uniwersalny. W zależności od upodobań, można już na etapie sporządzania zakwasu przyprawić go **liściem laurowym, czosnkiem, zielem angielskim i pieprzem**, ale równie dobrze można zająć się przyprawianiem już gotowego **żurku** ugotowanego na surowym zakwasie.

Gotowy **zakwas** można przechowywać w lodówce nawet do dwóch tygodni, ale mało kto oprze się pokusie ugotowania **żurku** natychmiast.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Naczynie ceramiczne z pokrywą](#)
- [Szlany stój z pokrywą](#)
- [Drewniana łyżka](#)
- [Pojemnik na artykuły sypkie](#)
- [Dzbanek z miarką](#)
- [Butelki z zapięciem mechanicznym i uszczelką](#)

Żurek na prawdziwym zakwasie

Każda okazja jest dobra, by zaspokoić głód **prawdziwie domowego smaku**. Lekko kwaśna, zdrowa zupa może być sycącym pierwszym daniem i rozgrzewającą kolacją, a jeśli przyrządzamy ją na **domowym zakwasie** i podajemy z własnoręcznie zrobioną **kiełbasą**, jeszcze trudniej się jej oprzeć.

Obejrzyj film z przepisem:



Składniki

- domowy zakwas (1000 ml)
- domowa biała kiełbasa

- bulion warzywny – 4 marchewki, 2 pietruszki, 1 cebula, kawałek pora i selera, natka pietruszki, ząbek czosnku i garść suszonych grzybów
- śmietana kremówka lub 18% – ok. 300 g
- przyprawy: 4 listki laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego, 10 ziaren pieprzu, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka cukru, ½ łyżeczki kminku, 4 łyżeczki majeranku, łyżka startego chrzanu lub kremu chrzanowego ze stoika



Przygotowanie

1. Bulion przygotowujemy następująco: **obrane** i umyte warzywa zalewamy dwoma litrami zimnej wody. Dodajemy suszone grzybki i przyprawy, zagotowujemy i gotujemy ok. pół godziny.
2. Jeśli chcemy, by w żurku pozostały warzywa, nie **odcedzamy** ich, a jeśli wolimy wersję czystą, to przelewamy bulion przez **sito** i do żurku dajemy tylko pokrojoną marchewkę.
3. Do wywaru wlewamy zamieszany wcześniej **zakwas** i zagotowujemy żur. **Przyprawiamy** jeszcze do smaku i gotujemy kilka minut.
4. Żurek zabielaemy śmietaną uważając, by się nie ścięła – najlepiej dodawać ją porcjami i stale **mieszać** gotujący się żurek. Możemy też odrobinę żurku wlać do śmietany, by ją zagrzać i wtedy całość dodać do żurku, także mieszając.
5. Po zabieleniu żurek gotujemy jeszcze kilka minut.
6. Na **patelni** podsmażamy białą **kietbasę** pokrojoną w cząstki – na pół, w plasterki lub słupki. Kiedy kietbasa zacznie się rumienić, wrzucamy **pokrojoną** cebulkę i smażyemy, aż się zeszkli. Następnie wrzucamy kietbasę i cebulkę do żurku. W wersji lżejszej można użyć samej **kietbasy**.



Potrzebne artykuły - kupisz na sklep.chomik.pl

- [Duży garnek ze stali nierdzewnej lub emaliowany](#)
- [Patelnia z powłoką non-stick](#)
- [Drewniana łyżka](#)
- [Bulionówki porcelanowe](#)
- [Drewniana deska](#)
- [Ostry nóż](#)
- [Krajacz do cebuli](#)



NIESPODZIANKA!

RABAT 5%

KLIKNIJ, I POBIERZ
SWÓJ **KOD**
RABATOWY

