„Aby wymyślić rzecz prostą, potrzeba ogromnej wyobraźni. Nie należy też liczyć na wdzięczność za swoje odkrycie. (…) Prawdziwi geniusze, twórcy smaków doskonałych w swej prostocie, dań łatwych i niepospolitych, pozostają w cieniu.”

Robert Makłowicz, „CK kuchnia”, Wydawnictwo Znak, Kraków 2001, str. 220.

**Ciasto francuskie w każdej lodówce**

**Ślimaczki z ciasta francuskiego**

Opakowanie ciasta francuskiego, 4 duże plastry sera żółtego (gouda, morski, ementaler, cheddar), 4 plastry szynki\*.

Płat ciasta francuskiego przekroić w poprzek na dwie równe części. Na obu częściach ułożyć z jednej strony (ok. 2 cm od brzegu) obok siebie 2 plastry sera, a na nich plastry szynki. Zwinąć w rulon, a następnie pokroić go na krążki ok 1 cm wysokości. Krążki ułożyć na blasze zachowując ok. 2 cm odstępy i piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C ok. 15 min. do zrumienienia.

\*) Zamiast szynki można ułożyć warstwę liści szpinaku posypanych czosnkiem granulowanym.

**Szparagowa plecionka**

Opakowanie ciasta francuskiego, pęczek szparagów zielonych, jajko, parmezan tarty.



Szparagowa plecionka

Upieczone szparagi przeplatane paskami ciasta francuskiego.

Ciasto francuskie pociąć na paski ok. 2 cm szerokości. Szparagi zblanszować (krótko obgotować) w osolonej wodzie z dodatkiem cukru, a następnie ułożyć obok siebie w niewielkiej odległości na blasze. Paskami ciasta przeplatać szparagi na zmianę. Ciasto posmarować rozkłóconym jajkiem i posypać całość startym parmezanem. Piec w piekarniku rozgrzanym do 200°C ok. 15 min. do zrumienienia.

**Dla lubiących jajka**

**Omlet z szynką i brzoskwiniami**

6 jaj, kilka plastrów szynki parmeńskiej\*, ½ puszki brzoskwiń w syropie, pieprz, sól, łyżka masła.



Omlet z szynką i brzoskwiniami

Omlet z szynką udekorowany plasterkami brzoskwiń i kwiatami mniszka lekarskiego.

Jajka roztrzepać z dodatkiem soli, wylać na patelnię z roztopionym masłem, na wierzchu ułożyć szynkę pokrojoną w paseczki, a na niej plasterki brzoskwiń. Posypać grubo mielonym pieprzem. Smażyć pod przykryciem na lekkim ogniu do momentu ścięcia się masy jajecznej.

\*) Zamiast szynki parmeńskiej można użyć dowolny rodzaj szynki z niewielką ilością tłuszczu.

**Jajecznica drwali**

Czerstwe pieczywo lub chleb tostowy (3 kromki lub 1 bułka), 6 plastrów bekonu lub 2 parówki\*, 3 jajka, ser żółty, sól, pieprz, ew. koperek, szczypiorek, pomidory, papryka.



Jajecznica drwali

Jajecznica udekorowana plasterkami świeżego ogórka i rzodkiewki.

Wędlinę pokroić i obsmażyć na patelni z niewielką ilością oleju na ostrym ogniu. Pieczywo pokroić w kostkę (ok. 1 cm) i podrumienić na patelni z podsmażoną wędliną. Jajka wybić do miseczki, rozkłócić widelcem, dodać sól i pieprz oraz ser starty na tarce o grubych oczkach. Wymieszać i wylać na patelnię z grzankami. Zmniejszyć ogień, przykryć i smażyć do momentu ścięcia się masy jajecznej. Nie mieszać, co najwyżej podważać brzegi aby zapobiec przypaleniu. Podawać z keczupem i sezonowymi warzywami.

\*) Można wziąć i bekon i parówki (lub inną wędlinę wydobytą z czeluści lodówki) w odpowiednich dla siebie proporcjach.

**Po dyni jesień poznacie**

„Dynie, cukinie i kabaczki, wszystkie należące do rodzaju Cucurbita (…) są rodowitymi Amerykanami i nie znano ich w Europie do czasów Kolumba - choć przeniesiono je na grunt Starego Świata 50 lat po jego pierwszej podróży.”

Jonathan Roberts, „Powab jabłka. Fascynujące dzieje owoców i warzyw”, Świat Książki, Warszawa 2003, str. 140.

**Ślimaczki z dyni**

Kawałek dyni zwyczajnej lub bezłupinowej ok. 5 cm szerokości, 10 plastrów bekonu wędzonego (surowego).

Z kawałka dyni pozbawionej skórki skroić przy pomocy noża szczelinowego (obieraczki, szatkownicy) cienkie paski. Pasek dyni położyć na plastrze bekonu wędzonego, zwinąć w rulonik i przebić wykałaczką. Przed podaniem ruloniki obsmażyć na mocno rozgrzanej patelni do zrumienienia bekonu z każdej strony.

**Sałatka z dyni i ananasa**

Dynia (najlepiej piżmowa), ananas (świeży lub z puszki), 20 g orzechów włoskich, 100 g wędzonego bekonu, 100 g sera cheddar, kardamon mielony.

Ok. 300 g kawałek dyni upiec w folii aluminiowej i ostudzić. Dynię i ananasa pokroić w kostkę. Bekon pokroić w cienkie paseczki i mocno zrumienić na patelni. Cheddar pokroić w „zapałkę” lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Orzechy posiekać na drobne kawałki. Składniki wymieszać razem z odrobiną mielonego kardamonu.

**Sałatka z dyni i mango**

Dynia (najlepiej piżmowa), mango, papryczka czerwona łagodna, wędzona pierś kurczaka, 100 g sera cheddar, ocet balsamiczny lub sos sojowy.

Ok. 300 g kawałek dyni oraz paprykę upiec zawinięte każde z osobna w folię aluminiową i ostudzić. Dynię i mango pokroić w kostkę. Papryczkę po usunięciu nasion oraz pierś kurczaka pokroić w paseczki. Cheddar pokroić w „zapałkę” lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Składniki wymieszać razem z odrobiną sosu sojowego lub octu balsamicznego.

**Małe co nieco**

„Proszę bardzo, jedz, ile wlezie. Tylko żebyś potem mógł wleźć w drzwi.”

Joan Powers, „Mały Ponurnik Kłapouchego”, Dom Wydawniczy REBIS, Poznań 1998.

**Naleśniki gwiaździste**

Ciasto naleśnikowe: 2 szklanki mąki, 2 jajka, ½ litra mleka, ½ litra wody, 2 łyżki oleju, sól.

Nadzienie: 300 g twarogu mielonego, 3 łyżki cukru, 3 łyżki śmietany 18%, cukier wanilinowy, owoce sezonowe.



Naleśniki gwiaździste

Naleśniki z pozakładanymi z trzech stron brzegami tak, że mają kształt trójkąta, ułożone jeden na drugim. Ich rogi nie pokrywają się tworząc gwiazdę, udekorowane owocami i sosem czekoladowym.

Z pomocą miksera połączyć składniki ciasta, dodając ewentualnie nieco więcej wody, aby uzyskać odpowiednio lejącą się konsystencję. Usmażyć cienkie naleśniki. Twaróg wymieszać z cukrem i śmietaną do uzyskania gładkiej masy. Na środek naleśnika nałożyć 2 łyżki masy twarogowej, a na niej rozłożyć odpowiednio rozdrobnione owoce. Z trzech stron zawinąć brzegi naleśnika, przykrywając częściowo nadzienie i tworząc kształt trójkąta. Trzy naleśniki z nadzieniem położyć jeden na drugim tak, aby rogi trójkątów w kolejnych warstwach nie pokrywały się. Podawać na zimno posypane cukrem pudrem lub polane syropem klonowym, albo sosem (czekoladowy, karmelowym, owocowym, itp.)

**Granat w szuwarach**

Kilka liści jarmużu, pół opakowania świeżego szpinaku, banan, pół cytryny, pół limonki, ziarenka z połówki granatu, ew. sok jabłkowy lub pomarańczowy.



Granat w szuwarach

W szklaneczce zblendowany szpinak, jarmuż, banan, na górze dekoracyjnie ułożony plasteek limonki, listek jarmużu i ziarenka granatu.

Jarmuż pozbawić grubych części łodyg (zostawić mały kawałek liścia do dekoracji) i zblendować razem ze szpinakiem, bananem oraz sokiem z cytryny, w miarę potrzeby dodając sok. Przelać uzyskaną półpłynną masę do szklaneczek i posypać wierzch ziarenkami granatu. Udekorować małymi fragmentami liści jarmużu i plasterkiem limonki.

**Truskawki na zielonej łące pod bezową chmurką**

Opakowanie świeżego szpinaku, 10 jaj, szklanka cukru, 2 szklanki mąki pszennej, 10 łyżek oleju, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, cukier wanilinowy, ½ kg truskawek, sól.



Truskawki na zielonej łące pod bezową chmurką

Ciasto szpinakowe z ułożonymi na wierzchu truskawkami przykryte masą bezową.

Szpinak zblendować na gładką masę. Oddzielić żółtka od białek, mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Z 5 białek ubić sztywna pianę dodając szczyptę soli, a pod koniec ubijania ½ szklanki cukru. Do piany dodać olej, masę szpinakową oraz wszystkie żółtka i krótko wymieszać. Dodawać mąkę z proszkiem do pieczenia, mieszając delikatnie, do uzyskania półpłynnej konsystencji. Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w piekarniku nagrzanym do 180 °C ok. 30-45 min. W tym czasie przygotować masę bezową ubijając pozostałe białka z resztą cukru i cukrem wanilinowym.

Po upieczeniu na wierzchu ciasta wyłożyć warstwę odszypułkowanych truskawek i przykryć je masą bezową nakładając ją łyżką lub wyciskając z rękawa cukierniczego. Wstawić do lekko nagrzanego (max 120 °C) piekarnika i suszyć (można z włączonym termoobiegiem), aż warstwa bezy się zestali.