

Sylwestrowe przekąski ;)

Dodany przez kasia

niedziela, 29 grudnia 2013 20:20 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:39

Dzisiaj dwa proste przepisy na małe, wytrawne przekąski w sam raz na sylwestrową domówkę ;)

Pierwszy z nich to sakiewki z ciasta francuskiego wypełnione serami pleśniowymi i suszonymi pomidorami.

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- kilka gatunków ulubionych serów pleśniowych
- suszone pomidory w oliwie
- roztrzepane jajko

Ciasto delikatnie rozwałkowujemy. Następnie dzielimy na równe kwadraty. Każdy z nich wypełniamy kawałkami serów z dodatkiem suszonych pomidorów. Formujemy małe sakiewki, które smarujemy rozbełtanym jajkiem, dla uzyskania złotego koloru. Pieczemy 25 minut w 180 stopniach. Pyszne na ciepło jak i zimno :)



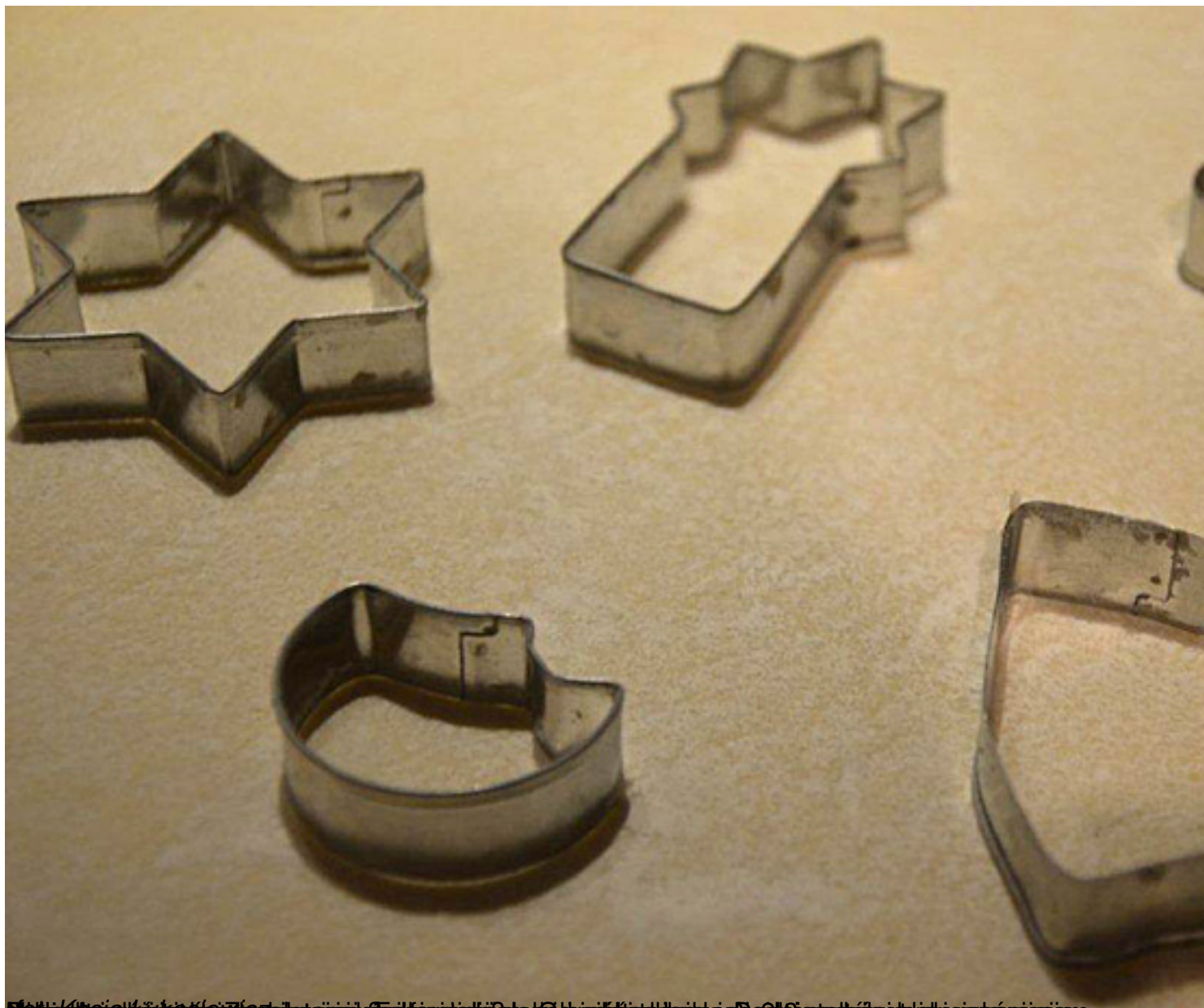
fot. Kasia Łukasiewicz

Drugi przepis to podkradziony pomysł od koleżanki mieszkającej we Włoszech na ciekawe wykorzystanie ciasta do pizzy. Zaskakujący i pyszny dodatek do zimnego piwa lub wina. 100 razy zdrowszy i smaczniejszy od chipsów :)

Składniki na ciasto do pizzy:

- 0,5 kg mąki
- odrobina drożdży - cienki pasek ze 100 g.
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- szczypta soli
- woda

Dodany przez kasia
niedziela, 29 grudnia 2013 20:20 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:39



Sylwestrowe przekąski ;)

Dodany przez kasia

niedziela, 29 grudnia 2013 20:20 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:39



Włókna szklane nie piekiesz (kwasianko do 240 stopni i bacznie obserwujemy. Szybko

Sylwestrowe przekąski ;)

Dodany przez kasia

niedziela, 29 grudnia 2013 20:20 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:39



Gotowane są z mięsem i serem, smażone w oliwie, posypane czosnkową oliwą lub po prostu oliwą i zjadamy :) Wyborne!

Sylwestrowe przekąski ;)

Dodany przez kasia

niedziela, 29 grudnia 2013 20:20 - Poprawiony sobota, 11 stycznia 2014 22:39



Stożka Kasimiera Kiedzińskiego Sylwestrowej nocy.)