

poradnik poleca  
DOMOWY

# Lubię gotować

Nr 5/2010

cena 2,50 zł (w tym 7% VAT)

# ZAPIEKANKI NA SŁONO I SŁODKO

**42**  
PRZEPISY

ISSN 1429-2866 INDEKS 341312



9 771429 286009

**Z**apiekanek to ulubiona potrawa oszczędnych i gospodarnych pań domu. Takich, które serce boli, gdy marnuje się jedzenie. Nadmiar produktów żywnościowych w lodówce mamy najczęściej po dużych zakupach, czyli po świętach i długich, tzw. pomostowych, weekendach. Zostaje nam wtedy wszystkiego po trochu: różne gatunki mięs, sery, warzywa, makaron, ziemniaki, ryż. Jednym słowem wspaniały zestaw produktów do przyrządzenia zapiekanki na kolację lub obiad w poświęconym tygodniu. Wystarczy dodać trochę oliwy, przypraw i dużo ziół (np. z ogródka na parapecie czy balkonie), by w całym domu rozszedł się smakowity zapach pieczonego specjału. Absolutnie zatem niezbędnym wyposażeniem naszych kuchni są żaroodporne naczynia. Najlepiej mieć ich kilka – o różnej wielkości i głębokości, zamykane i bez przykrycia. Większość z nich jest tak ładnych, że z powodzeniem możemy stawiać w nich nasze zapiekanki wprost na stole, nawet wtedy, gdy zapraszamy gości. Smacznego!

**Redakcja**

## Zapiekanki z mięsem lub wędliną

Selery z szynką	2
Francuska ze szpinakiem	3
Z kiszzonej kapusty, ziemniaków i mięsa	4
Kaszanka z jabłkiem i ziemniakami	5
Z białej kielbasy i kartofli	5
Z makaronem i kurczakiem	6
Wątróbka zapiekana w bułeczkach	7
Pory w szynce	7
Makaronowa z szynką i ciecierzycą	8
Z boczkiem i cheddarem	8
Kartoflana z szynką	9
Kętrzyńska z kurczakiem	9
Z mięsem i warzywami	10
Ziemniaczana z kielbasą	10
Cykorie zapiekane	11

## Zapiekanki rybne

Łosoś w szpinaku	13
Z łososia i ziemniaków	13
Ryba z brokułami	14
Makrela z ziemniakami	14
Dorsz zapiekany z ziemniakami	15
Łosoś w śmietanie	15
Łosoś z makaronem	16
Ryba zapiekana z pistacjowym chrustem	17

Szczupak zapiekany z grzybami	17
-------------------------------	----

## Zapiekanki jarskie

Z plackami	18
Ziemniaczana na oleju lnianym	19
Z makaronu i jabłek	19
Makaronowo-serowa	20
Z jabłek, cebuli i ziemniaków	21
Grzyby zapiekane w śmietanie	21
Zapiekany kalafior	22
Z sera i ziemniaków	22
Zapiekane bakłażany	23
Warzywna z kremem szafranowym	24
Ziemniaki pod serem z pieśnią	25
Czeska zapiekanka z ziemniaków	25
Zapiekane warzywa z kozim serem	26
Kukurudziana z bryndzą	27
Z soczewicy i pieczarek	27

## Zapiekanki na słodko

Serowa z wiśniami	28
Truskawkowa	29
Owocowa z mascarpone	29
Malinowa	30
Z moreli i migdałów	30

## Kupić, nie kupić

31



# Zapiekanki z mięsem lub wędliną

Zwykłe składniki połączone i pięknie zapieczone tworzą razem niebanalną kompozycję smaków. To danie w sam raz na obiad lub gorącą kolację.

## Selery z szynką

- 2 seler
- 8 plasterków szynki
- kulka mozzarelli
- sok z cytryny
- 2 łyżki mąki
- 5 łyżek bułki tartej
- 3 łyżki oliwy
- 2 jajka
- sól • pieprz

Selery obrać, pokroić na 8 plasterków i skropić sokiem z cytryny. Podgotować je w osolonej wodzie (15 min). Mozzarellę pokroić na 8 plasterków. Plastry szynki podzielić lub złożyć na pół (powinny być wielkości plasterków selera). Ułożyć w stosik pla-

ster selera, plaster mozzarelli, podwójny plaster szynki, następnie znów ser i seler. Posypać pieprzem. Podtrzymując od spodu ręką, obtoczyć w mące, roztrzepanych jajkach i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanej oliwie, na małym ogniu na złoty kolor.



przygotowanie  
40 min



łatwe



## Francuska ze szpinakiem



przygotowanie  
70 min



łatwe

- 1,5 kg świeżego szpinaku
- 20-25 dag różnych wędlin lub reszek pieczeni
- 4 jaja
- łyżka masła
- 2 łyżki posiekanych pestek dyni
- 1,5 szklanki mleka
- 2 łyżki mąki
- 4-5 ząbków czosnku
- sok z cytryny
- sól
- pieprz
- suszony tymianek
- 3-4 cienkie plastry słoniny

Umyty szpinak wrzucić na minutę do osolonego wrzątku, odcedzić, przelać zimną wo-

dą, dość grubo pokroić, wymieszać z rozrartym z solą czosnkiem i sokiem z cytryny. Wędliny lub mięso przepuścić przez maszynkę. Jaja ubić z mlekiem, mąką, solą, przyprawami. Żaroodporne naczynie wysmarować masłem, posypać pestkami dyni, wyłożyć szpinakiem, posypać wędliną. Polać wszystko przygotowanym ciastem, przykryć plasterkami słoniny, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 50 min.

# Zapiekanki z mięsem lub wędliną



## Z kiszonej kapusty, ziemniaków i mięsa



przygotowanie  
80 min



łatwe

- 40 dag mielonej wieprzowiny (od łopatki) lub kielbasy wiejskiej
- 30 dag kiszonej kapusty • 3 cebule • 75 dag ziemniaków • 100 ml kremówki
- 100 ml gęstej śmietany 18-22-proc. • 20 dag startego ostrego żółtego sera
- pęczek szczypiorku • kostka bulionowa • sól • pieprz • mielona papryka

Cebule pokroić w kosteczkę i przesmażyć razem z mięsem lub pokrojoną w plastry kielbasą (bez ostłonki). Doprawić solą, papryką i pieprzem. Kapustę zalać dwiema szklankami wody, dodać kostkę bulionową, gotować ok. 15 min. Następnie od-

cedzić na sitku i, jeśli trzeba, doprawić jeszcze do smaku solą i pieprzem. Ziemniaki obrać, wyplukać, pokroić w plastry, zalać posolonym wrzątkiem i gotować 5 min, odcedzić, oprószyć solą i pieprzem. W natłuszczonym żaroodpornym

naczyniu układać warstwami: mięso lub kielbasę z cebulą, kapustę, ziemniaki. Zalać potrawę śmietaną wymieszaną z kremówką i startym serem. Piec 30-35 min w 200°C. Przed podaniem posypać zapiekanekę posiekanym szczypiorkiem.

# Kaszanka z jabłkiem i ziemniakami



przygotowanie  
50 min



bardzo  
łatwe

- 4 ugotowane ziemniaki
- 1,2 kg kaszanki
- 4 kwaśne jabłka
- tłuszcz do formy
- 1/2 szklanki śmietany
- łyżka mąki
- jajko
- 2 łyżki tartego chrzanu lub musztardy
- pieprz ziółowy
- sól
- łyżka masła

Obrane ze skórki ziemniaki i kaszankę (bez osłonki) pokroić w plastry. Obrane jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Na dnie płaskiej, wysmarowanej tłuszczem formy ułożyć ziemniaki, następnie kaszankę, a na wierzchu rozłożyć warstwę tartych jabłek. Zalać całość śmietaną rozrzuconą z mąką, jajkiem, chrzanem lub musztardą, szczyptą pieprzu i soli. Posypać wiórkami masła i zapiekać 30 min w 160°C.



## Z białej kiełbasy i kartofli



przygotowanie  
30 min



łatwe

- 6 kawałków białej kiełbasy parzonej (ok. 60 dag)
- 40 dag ugotowanych ziemniaków
- 3/4 szklanki bulionu warzywnego
- duża cebula
- łyżka oleju
- 1/3 kieliszka czerwonego wina
- sól
- pieprz

Ziemniaki pokroić w talarki, cebulę w piórka. Kiełbaski i cebulę smażyć 5 min na rozgrzanym oleju, często mieszając i odwracając kiełbaski. W piekarniku włączyć funkcję grillowania. Do kiełbasek wlać wino i bulion, gotować 4-5 min, aż sos zgęstnieje. Przyprawić solą i pieprzem. Odstawić z ognia, dodać ziemniaki i wymieszać, tak aby dokładnie pokryły się sosem. Wstawić do piekarnika na 10 min, wyjąć, gdy ziemniaki się ładnie przyrumienią.

## Z makaronem i kurczakiem



przygotowanie  
70 min



łatwe

- Kurczak upieczony (lub ugotowany w warzywnym bulionie)
- 2 szklanki bulionu drobiowego
- 5 dag masła
- masło do formy
- rozarty ząbek czosnku
- 1/4 szklanki mąki
- 1,5 szklanki mleka
- 1/2 szklanki gęstej śmietany (36 proc.)
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- szczypta pieprzu kajeńskiego
- 20 dag startego sera grojer
- 1/2 szklanki startego parmezanu
- 4 łyżki tartej bułki
- 30 dag makaronu penne

Rozgrzać piekarnik do 210°C. Nasmarować masłem żaroodporną formę do zapiekanek. Oddzielić mięso kurczaka od kości i pokroić na nieduże kawałki. Makaron ugotować w osolonej wodzie wg przepisu na opakowaniu. Przygotować sos: w rondlu rozgrzać masło, włożyć czosnek, smażyć minutę, mieszając. Oprószyć mąką, zasmażyć na jasnożółty kolor (około minuty). Powoli, stale mieszając, wlewać najpierw mleko, potem bulion. Zmniejszyć ogień i gotować sos około 10 min, aż zgęst-



nieje. W tym czasie dość często mieszać, aby się nie przypalił. Zdjąć z ognia, połączyć ze śmietaną, przyprawić do smaku solą, pieprzem i pieprzem kajeńskim. Wymieszać z 1/3 grojera i 1/2 parmezanu. Odcedzony makaron wymieszać z mięsem kurcza-

ka i sosem, napełnić przygotowaną formę. Wymieszać tartą bułkę z pozostałym grojerem i parmezanem, posypać zapiekanekę, wstawić na 20–30 min do piekarnika. Po wyjęciu z piekarnika odstawić na 10 min, a potem pokroić na porcje i podawać.


# Wątróbka zapiekana w bułeczkach

• 35 dag wątróbek drobiowych • 6 plasterów żółtego sera • duża cebula • strąk czerwonej papryki • łyżeczka tymianku • 6 okrągłych bułeczek • masło do smarowania bułek • 2 łyżki oleju • sól • pieprz

Oczyszczone, umyte i osuszone wątróbki pokroić w drobne paski, a obraną cebulę i paprykę – w cienkie półplasterki. Na rozgrzanym oleju lekko podsmażyć cebulę i paprykę, dodać wątróbkę, i chwilę razem smażyć, mieszając.

Następnie zdjęć z ognia, doprawić rozartym tymiankiem, solą i pieprzem. Z bułek ściąć wierzchy („czapeczki”) i usunąć ze środka miąższ. Ścianki posmarować masłem. Napełnić powstałe miseczki przygotowanym farszem, przykryć



 przygotowanie  
30 min

 łatwe

plastrami sera i zapiekać w piekarniku rozgrzanym do 180°C, aż bułki będą rumiane, a ser się stopił. Podawać jako gorącą przekąskę lub dodatek do czystych zup.

# Pory w szynce

• 60 dag porów • 25-30 dag szynki, bekonu lub boczku w plasterkach. **Sos:** pół szklanki bulionu (może być z kostki) • 1/2 szklanki mleka • 10 dag sera topionego • łyżka mąki • łyżka masła • 1/2 łyżeczki soku z cytryny • 1/2 szklanki bulionu • pieprz • sól

 przygotowanie  
40 min

 bardzo  
łatwe



Z porów odciąć zielone części, a białe przekroić w poprzek na pół, usunąć wierzchnie tykowane liście, wypłukać i gotować 15 min w osolonej wodzie, po czym osączyć. W czasie gdy pory się gotują, z masła i mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją zimnym mlekiem i bulionem, ciągle mieszając, zagotować. Dodać serek i gotować, mieszając, aż sos nabierze jednolitej kremowej konsystencji. Przyprawić go solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Każdy kawałek pora zawinąć w plasterzek wędliny, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, zalać sosem i zapiec. Podawać jako gorącą przekąskę lub danie kolacyjne.



## Makaronowa z szynką i ciecierzycą



przygotowanie  
50 min



łatwe

• 20 dag makaronu wstążki • 10 dag startego żółtego sera (najlepiej parmezanu) • 15 dag gotowanej szynki w plastrach • 2 żółtka • 8 dag masła • mała puszka ciecierzycy • 1,5 szklanki śmietanki kremówki • sól

Pokroić szynkę w paski. Na patelni stopić masło, dodać ciecierzycę, szynkę, posolić, dusić kilka minut na małym ogniu. Makaron ugotować al dente, odcedzić, wymieszać ze śmietaną rozkloczoną z żółtkami, parmezanem i połową masy z patelni. Doprawić solą i pieprzem, przełożyć do nasmarowanej masłem okrągłej formy z wymowanym kominkiem. Piec 25 min w 200°C. Wyjąć zapiekankę z piekarnika, usunąć kominek, a w wolny środek włożyć resztę gorącej ciecierzycy z szynką. Podawać jako samodzielne danie obiadowe lub kolacyjne.

## Z boczkiem i cheddarem



przygotowanie  
50 min



bardzo  
łatwe

• 4 plasterki boczku pokrojone w kostkę  
• 5 szalotek pokrojonych w piórka • 1 kg ugotowanych i utłuczonych ziemniaków (mogą być z poprzedniego dnia)  
• łyżka posiekanej natki  
• łyżka tymianku  
• łyżka szczypiorku  
• 1/4 szklanki pełnego mleka • 1,5 szklanki startego sera cheddar



Rozgrzać piekarnik do 200°C. Wysmażyć na chrupko boczki, na wytopionym tłuszczu przyrumienić szalotki. Dodać ziemniaki i zioła, wlać mleko, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Mieszanie przełożyć do

małych misek lub jednej większej formy, posypać serem i zapiekać, aż wierzch zacznie się ładnie rumienić (w dużej formie około 30 min, w małych odpowiednio krócej).



przygotowanie  
60 min

łatwe

## Kartoflana z szynką

- 1 kg młodych ziemniaków
- 2 grube plastry szynki (20 dag)
- 2 cebule
- 3 dag masła lub margaryny
- 3 dag mąki pszennej
- szklanka bulionu z kostki
- szklanka mleka
- 2 łyżki ostrej musztardy
- 1/2 pęczka świeżego majeranku
- sól
- biały pieprz do smaku

Ziemniaki obrać, umyć i jeśli są duże, przekroić na półtówki. Gotować w posolonej wodzie 15 min. Szynkę pokroić w dużą kostkę. Cebulę obrać, pokroić w plastry, zeszklić na maśle, oprószyć mąką, wlać bulion i mleko. Dokładnie wymieszać i gotować 5 min. Przyprawić musztardą, solą, pieprzem i kilkoma listkami majeranku. Ziemniaki i szynkę włożyć do naczynia żaroodpornego i zalać przyrządzonym sosem. Zapiekać 30 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C.

## Kętrzyńska z kurczakiem



przygotowanie  
100 min



łatwe

- Kurczak
- pęczek włośczonej
- 10 dag szynki
- 10 dag pieczonego schabu
- 20 dag pieczarek
- 2 cebule
- łyżka masła
- 1-2 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól
- pieprz
- masło i tarta bułka do formy
- Sos:** łyżka mąki
- 3 łyżki masła
- szklanka mleka
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany
- sól
- pieprz
- Wierzch:** 5 dag żółtego sera (np. morskiego)
- 5 dag masła

Kurczaka oczyścić i umyć, włożyć go do garnka, zalać zimną wodą, ugotować z obraną włośczonej. Oddzielić mięso od kości i pokroić na kawałki. Szynkę i schab pokroić najpierw w plasterki, a następnie w paski. Zeszklić cebulę na maśle, dodać oczyszczone i pokrojone pieczarki, smażyć, aż sok, który puszcza grzyby, odparuje. Dodać mięso z kurczaka, szynkę i schab oraz koncentrat, przyprawić do smaku, wymieszać. Przygotować sos:

zrobić jasną zasmażkę z mąki i masła, ciągle mieszając, powoli wlewać do niej zimne mleko, zagotować, mieszając, i zdjąć z ognia. Przyprawić do smaku, wymieszać ze śmietaną. Sos wlać do pozostałych składników zapiekanki, jeszcze raz wymieszać. Żaroodporne naczynie posmarować masłem i wysypać tartą bułką, nappełnić masą, wierzch posypać startym żółtym serem oraz małymi kawałeczkami masła. Zapiec na złoty kolor w 180-200°C.



## Z mięsem i warzywami

- 35 dag drobno pokrojonej lub mielonej wieprzowiny
- 1,5 szklanki ryżu • 2 cebule • 3 marchewki • strąk żółtej papryki (może być mrożony lub z oliwnej zalewy) • cukinia • szklanka świeżego lub mrożonego zielonego groszku (albo mała puszka konserwowego)
- 4 jaja • szklanka przecieru pomidorowego • 15 dag rodzynek • kilka suszonych śliwek • 1/2 szklanki startego żółtego sera • 1/2 szklanki śmietany • 2 łyżki masła • 2 łyżki oleju • łyżeczka sproszkowanej papryki
- 1/2 łyżeczki pieprzu • łyżeczka soli

Ryż ugotować na sypko, wymieszać z masłem, przyprawić papryką. Jaja ugotować na twardo, obrać i posiekać. Cebule i paprykę oczyszczoną z gniazda nasiennego umyć, posiekać i wraz z pokrojoną w grubą kostkę cukinią zeszklić na połowie oleju. Marchewki pokroić w talarki i razem z mrożo-

nym lub świeżym groszkiem krótko obgotować w posolonej wodzie, osączyć (groszek konserwowy osączyć z zalewy). Rodzynki i śliwki namoczyć, osączyć. Śliwki pokroić, wymieszać z warzywami, przecierem, jajami, śmietaną, żółtym serem, rodzynekami oraz solą i pieprzem. Mięso smażyć na



 przygotowanie  
90 min  
 łatwa

rozgrzanym oleju około 10 min, mieszając. Do dużego żaroodpornego naczynia wysmarowanego tłuszczem wyłożyć kolejno pół porcji: ryżu, mięsa, na końcu warzyw z jajami. Powtórz tę operację. Wstawić naczynie do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec 40 min pod przykryciem.

## Ziemniaczana z kielbasą

 przygotowanie  
60 min  
 bardzo  
łatwe

- 1 kg ziemniaków • 4 jajka • 40 dag kielbasy
- 5 dag masła • 2 szklanki śmietany • 2 łyżki startego żółtego sera • 2 łyżki tartej bułki • 1/4 kostki smalcu lub masła • sól • pieprz

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać, pokroić na plasterki. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, pokroić na plasterki. Podobnie pokroić kielbasę obraną z osłonki. W wysmarowanym masłem żaroodpornym naczyniu poukładać war-



stwami ziemniaki, posolone jajka i kielbasę, posypując niewielką ilością sera i polewając obficie śmietaną. Między warstwy wkładać plasterki smalcu lub masła. Ostatnią górną warstwę powinny stanowić ziemniaki, posypane resztą sera, pieprzem, skropione tłuszczem oraz śmietaną i posypane bułką tartą. Przykryć folią aluminiową, zapiekać około 20 min w 200°C. Następnie zdjąć folię i piec jeszcze kilka minut, aż wierzch się przyrumieni.

# Cykorie zapiekane



przygotowanie  
60 min



łatwe

- 8-10 małych zwartych białych kolb cykorii • 8-10 plastrów gotowanej szynki
- łyżka masła • 1/2 szklanki wody. **Sos Mornay:** łyżka masła • łyżka mąki • szklanka mleka • 2 żółtka • 10 dag startego żółtego sera • sok z cytryny • sól • biały pieprz

Cykorie oczyścić, wyciąć gorzkie głąbiki. Umyć, włożyć do garnka ze stopionym masłem, posolić, skropić sokiem z cytryny. Podlać wodą, dusić 5 min pod przykryciem. Na patelni stopić masło, wsypać mąkę, za-

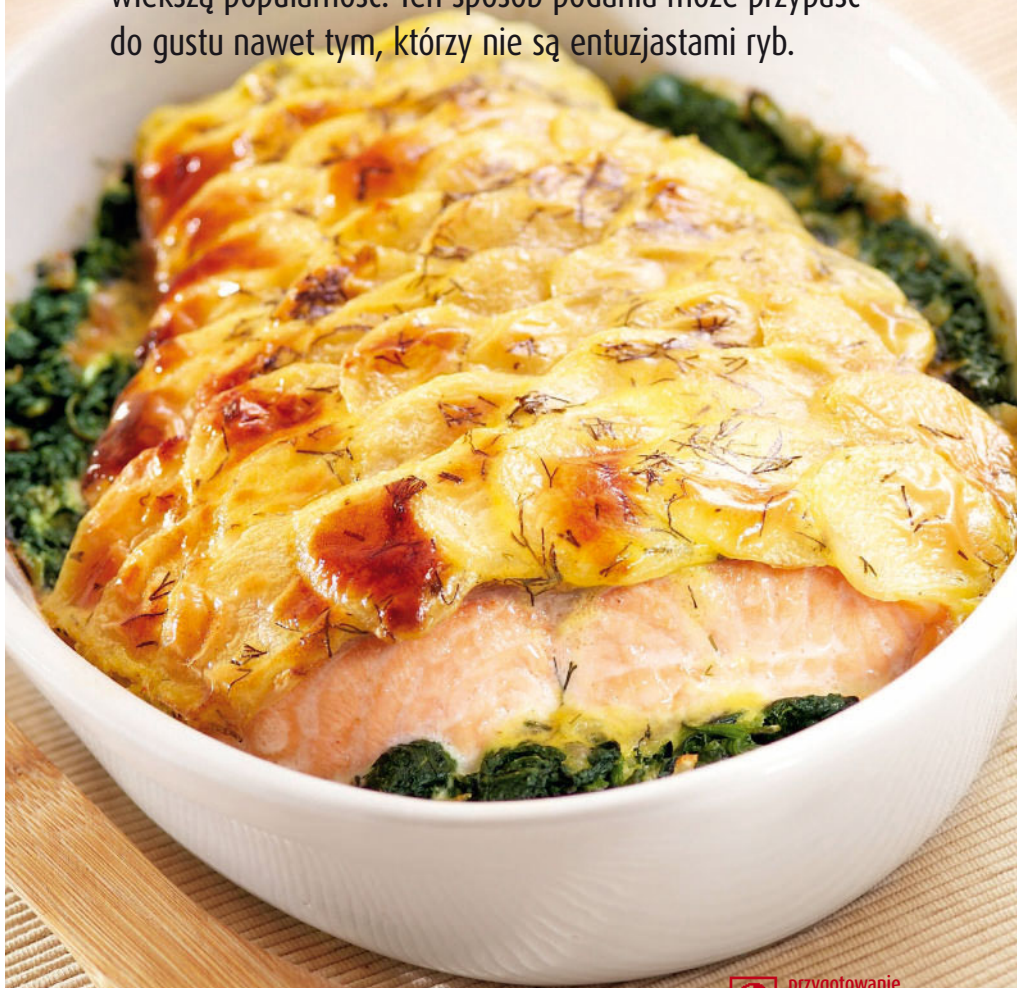
smażyć, nie rumieniąc. Zasmażkę rozprowadzić letnim mlekiem i wywarem pozostałym po duszeniu cykorii. Gdy sos zgęstnieje, przyprawić go do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Dodać żółtka

i energicznie wymieszać. Każdą kolbę cykorii zawinąć w szynkę, związać nicią lub spiąć wykałaczką. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu, zalać sosem, posypać serem. Zapiekać 20-25 min w temperaturze 180°C.



# Zapiekanki rybne

Popularne w kuchni śródziemnomorskiej, i u nas zyskują coraz większą popularność. Ten sposób podania może przypaść do gustu nawet tym, którzy nie są entuzjastami ryb.



przygotowanie  
50 min



łatwe

# Łosoś w szpinaku

- 60 dag filetu z łososia
- 50 dag liści szpinaku
- 40 dag ziemniaków o zwiężtym miększu • sól
- pieprz • cebula • 2 łyżki masła • mały pęczek koperku • 2 żółtka • 4 łyżki gęstej kwaśnej śmietany lub śmietany tortowej (36-proc.) • łyżka musztardy • masło do smarowania formy

Szpinak grubo pokroić. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce do mizerii. Gotować je 5 min w osolonej wodzie, potem przełożyć na sitko, zahartować zimną wodą i osączyć. Obrać cebulę, posiekać ją i zeszklić. Dodać posiekany szpinak, posolić, popieprzyć, dusić 2 min. Rozgrzać piekarnik do 200°C. Posiekać koperek, wymieszać z żółtkami, śmietaną i musztardą, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Nasmarować masłem żaroodporną formę, na dnie rozłożyć szpinak. Na szpinaku ułożyć łososia oprószonego solą i pieprzem, przykryć go plasterkami ziemniaków, tak aby zachodziły na siebie jak łuska. Posmarować całość sosem śmietanowo-koperkowym. Wstawić do piekarnika i piec 30-35 min.



## Z łososia i ziemniaków

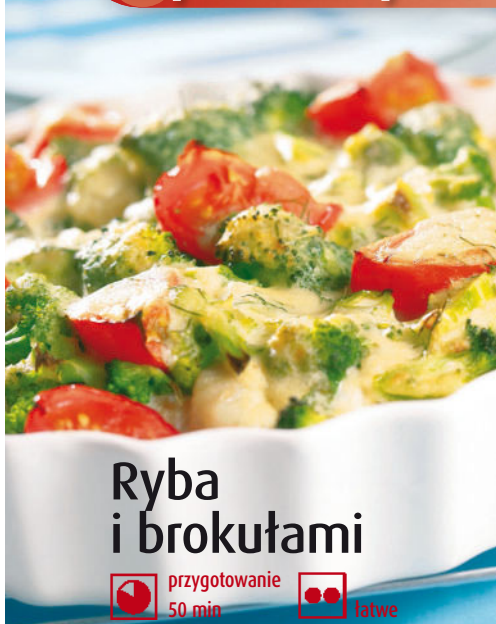


przygotowanie  
80 min  
bardzo  
łatwe

- 80 dag ziemniaków
- sól • pieprz • 40 dag fileta z łososia (bez skóry)
- 4 jajka • 300 ml mleka
- pęczek koperku
- 10 dag masła

Ziemniaki wyszorować i ugotować w mundurkach w osolonej wodzie (20 min). W tym czasie usunąć ości i szarą warstwę tłuszczu z łososia. Filet przekroić wzdłuż na połowę, a następnie pokroić na ukośne plasterki o grubości 1/2 cm. Ziemniaki obrać i pokroić na plasterki. Posmarować masłem prostokątną formę do

zapiekankę o pojemności 2,5 litra. Warstwami układać w niej ziemniaki i łososia. Każdą warstwę ziemniaków lekko posolić. Jajka wymieszać z mlekiem, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Połączyć przygotowane składniki, formę wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 35 min na drugim poziomie od dołu w temp. 200°C. Wyłączyć piekarnik, pozostawić w nim zapiękanekę jeszcze około 10 min. Rozgrzać masło, wsypać posiekany koperek, wymieszać. Podać do zapiękanek.



## Ryba i brokułami



przygotowanie  
50 min



łatwe

- 20 dag ryżu • 40 dag brokułów
- 50 dag filetów z karmazyna, mintaja lub morszczuka • cytryna • 2 pomidory
- łyżka masła • łyżka mąki • 200 ml bulionu warzywnego • 150 ml mleka • 2 łyżki musztardy • łyżeczka cukru • sól • pieprz
- łyżka posiekanej natki • łyżka posiekanego koperku • tłuszcz do formy

Ugotować ryż na sypko. Różyczki brokułów wraz z obranymi łyżkami pokrojonymi w kostkę ugotować w małej ilości osolonej wody. Filety oplukać, osuszyć, skropić sokiem z cytryny. Pokroić na mniejsze kawałki, oprószyć solą i pieprzem. Pomidory pokroić w kostkę. Rozpuścić masło dodając mąkę, zasmażyć. Powoli, stale mieszając, wlewać bulion i mleko. Gotować, nie przerywając mieszania, aż powstanie gładki sos. Przyprawić musztardą, cukrem, pieprzem, solą. Dodać natkę i koperek. W natuszczanej formie kolejno układać ryż, ryby, brokuły i pomidory. Polać sosem musztardowym, zapiekać 15 min w 200°C.

## Makreła z ziemniakami



przygotowanie  
30 min



łatwe

- 40 dag wędzonej makreli
- por • 150 ml śmietanki 36 proc.
- 2 duże ziemniaki do pieczenia
- łyżka natki • sól • pieprz

Makrelę obrać, usunąć ości, podzielić na kawałki. Pora pokroić na plasterki. Ziemniaki umyć, osuszyć i – nie obierając – pokroić na cieniutkie plasterki (np. na szatkownicy do ogórków). Na dnie szklanego naczynia do zapiekania ułożyć kawałki ryby i pora, posypać pokrojoną natką. Polać połową śmietany i 5 łyżkami wody. Na wierzchu ułożyć plasterki ziemniaków, polać resztą śmietany, oprószyć solą i pieprzem. Piekarnik nastawić na funkcję grillowania i rozgrzać do najwyższej temperatury. Zapiekankę przykryć i wstawić do kuchenki mikrofalowej nastawionej na najwyższą moc na 8–10 min. Gdy ziemniaki będą miękkie, wyjąć je z kuchenki, zdjąć pokrywkę i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Zapiekać, aż ziemniaki będą ciemnozłote.





## Dorsz zapiekany z ziemniakami



przygotowanie

70 min



bardzo

łatwe

- 60 dag mrożonych filetów z dorsza • 50 dag ziemniaków
- 2 szklanki mleka • duża cebula • 2 łyżki margaryny • łyżka natki pietruszki • sól

Nierozmrożone filety umyć, osuszyć, posolić. Obrane i umyte ziemniaki pokroić w plastry, cebulę poszatkować. W wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym uło-

żyć filety, na nich ziemniaki i cebulę, posolić i zalać mlekiem. Piec godzinę w średnio nagrzanym piekarniku. Podawać posypane natką pietruszki z surówką.

Zdjęcia: A. Ściborczy, M. Naban

## Łosoś w śmietanie



przygotowanie

35 min



bardzo

łatwe

- 50 dag wyfiletowanego łososa • łyżka posiekanej pietruszki • 200 ml słodkiej śmietanki • sok z cytryny • sól • pieprz • łyżka masła

Rybę umyć, osuszyć, włożyć do wysmarowanego masłem żaroodpornego naczynia. Posolić, popieprzyć, zalać śmietaną. Polać sokiem z cytryny i posypać pietruszką. Włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika. Zapiekać 25-30 min.





## Łosoś z makaronem

- 400 g makaronu penne
- 3-4 łyżki oliwy
- cebula • łyżeczka gałki muszkatołowej
- 300 ml śmietany 12-proc.
- skórka otarta z cytryny
- 130 g sera gorgonzola
- 150 g wędzonego łososia
- 10 pomidorków cherry
- pęczek bazylii
- garść świeżo startego parmezanu

Makaron ugotować al dente. Cebulę drobno posiekać i podsmażyć na oliwie. Dodać gałkę muszkatołową, śmietanę oraz skórkę cytrynową. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć płomień i wrzucić ser. Mieszać, aż się rozpuści. Zdjąć patelnię z ognia, wrzucić kawałki łososia, połówki pomidorków i posiekaną bazylię. Jeszcze raz zamieszać. Makaron odcedzić i połączyć z sosem. Włożyć do żaroodpornego naczynia, posypać parmezanem. Piec 15-20 min, aż na wierzchu powstanie złocista, chrupka warstwa sera. Podawać od razu.



przygotowanie  
40 min



łatwe



## Ryba zapiekana z pistacjowym chrustem



przygotowanie  
60 min



dość  
trudne

- 4 filety (po 10 dag) z halibuta
- torebka pistacji (łuskanych)
- szklanka białego wina • 2 jajka
- sok z cytryny • 1/2 kostki masła
- mąka • bułka tarta • sól i pieprz

Wino wymieszać z sokiem cytrynowym i gotować na ostrym ogniu, aż pozostanie 20 proc. objętości. Przyprawić, ostudzić do temperatury pokojowej, a potem dodać żółtka i ubijać na małym ogniu, aż do powstania jednolitej piany. Powoli, stale ucierając, wlewać stopione, letnie masło. Powstały sos zabezpieczyć przed wystygnięciem. Filety natrzeć przyprawami, ułożyć w formie. Wierzch filetów oprószyć mąką, posmarować białkiem i obsypać mieszaniną tartą bułki i posiekanych pistacji. Zapiec w 220°C na złotobrzowy kolor. Podawać w sosie.

## Szczupak zapiekany z grzybami



przygotowanie  
60 min



łatwe

- Średni sprawiony szczupak • 50 dag białej kapusty • 15 dag borowików albo podgrzybków • 5 dag wędzonego boczk • 2 cebule • kwaśne jabłko • łyżka koncentratu pomidorowego • 2 łyżki startej goudy • łyżka mąki • łyżka oleju • cukier • sól • pieprz • natka

Odciąć łeb, ogon i płetwy szczupaka, zalać zimną wodą, ugotować wywar, przecedzić. Mięso ryby pokroić na dzwonka, posolić, zawinąć w folię i włożyć na godzinę do lodówki. Boczek pokroić w kostkę, wysmażyć na chrupko na suchej patelni. Na wytopionym tłuszczu zeszklić posiekaną cebulę i pokrojone, oczyszczone grzyby. Poszatковать kapustę, ułożyć ją na dnie rondla. Na kapuście ułożyć jabłko, na tym smażoną cebulę i grzyby. Zalać wywarem rybnym, gotować, aż kapusta będzie miękka. Przyprawić, wymieszać z koncentratem, dusić pod przykryciem na małym ogniu około 5 min. Na patelni rozgrzać olej, usmażyć obtoczoną w mące rybę. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu, przykryć kapustą z grzybami, posypać serem. Zapiekać około 15 min w 200°C. Przed podaniem posypać natką.



# Zapiekanki jarskie

Apetycznie pachnące ziołami i zapiekany serem skuszą nie tylko wegetarian. Już wkrótce, gdy na straganach znów zagoszczą warzywa, te przepisy okażą się szczególnie cenne.



## Z plackami



przygotowanie  
65 min



łatwe

- 3 jajka • 1/2 szklanki wody • szklanka mąki macowej (zmielonej macy) • łyżeczka soli • pieprz do smaku • posiekana cebula • 3 łyżki oliwy • masło do formy
- 30 dag pieczarek pokrojonych w plasterki • 5-7 pomidorów (sparzonych, obranych i pokrojonych w kostkę) • 4-5 łyżek startego żółtego sera

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na pianę. Żółtka wymieszać z wodą i połową szklanki mąki macowej. Dodać pianę z białek, przyprawić, połączyć z resztą mąki. Cebulę podsmażyć na oliwie,

wyjąć łyżką cedzakową i oddzielić. Na pozostały na patelni tłuszcz kłaść łyżką nieduże placuszki z przygotowanego ciasta, smażyć je z obu stron na złoty kolor. Poukładać w żaroodpornym

naczyniu grubo wysmarowanym masłem, posypać cebulą, pieczarkami i pomidorami. Zapiekać 45 min w temp. 170°C. Na 15 min przed końcem zapiekania posypać startym serem.

## Ziemniaczana na oleju lnianym



przygotowanie

110 min



łatwe

- 1 kg ziemniaków
- 1/2 kg cebuli • kostka masła • szczypta tymianku • łyżka oleju lnianego
- sól i pieprz masło do posmarowania formy

Obrać ziemniaki i pokroić je na jak najcieńsze talariki. Cebulę obrać, pokroić w cienkie piórka, przesmażyć na oleju lnianym, a gdy zrobi się koloru złotego, do-

dać masło oraz tymianek i dusić jeszcze przez chwilę. W nasmarowanej masłem blasze lub tortownicy układać na przemian warstwy ziemniaków i cebuli, tak aby ziemniaki stanowiły ostatnią warstwę. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 80 min w temp. 180°C. Po upieczeniu obciążyc zapiekanek ciężkim przedmio-



tem i pozostawić, by ostygła. Jest świetnym dodatkiem do ryby, można też podać ją samą polaną sosem grzybowym.

## Z makaronu i jabłek

- 3 szklanki ugotowanego krótkiego makaronu • 3 łyżki masła • 3 łyżki startego żółtego sera • 3 szklanki kwaśnych jabłek pokrojonych w cieniutkie plasterki • 8 ugotowanych suszonych śliwek pokrojonych w paseczki
- szczypta soli • szczypta mielonych goździków
- 3 łyżki cukru
- masło do formy



przygotowanie

60 min



łatwe

Wymieszać wszystkie składniki, włożyć do obficie nasmarowanej masłem formy. Piec pod przykryciem 30 min w temp. 180°C (bez termoobiegu). Potem odkryć i dopiec na rumiano (10–15 min). Podawać z zieloną sałatą z sosem winegret lub na słodko – ze śmietaną.

## Makaronowo-serowa



przygotowanie  
30 min



bardzo  
łatwe

- 20 dag drobnego makaronu • sól • biały pieprz • 15 dag ementalera
- 3 cebule • 2-3 gałązki natki • czubata łyżka masła

Ugotować makaron w osolonej wodzie (6-8 min). Zetrzeć ser na drobnej tarce. Cebule obrać i pokroić w cieniutkie krążki. Natkę drobiutko posiekać. Makaron odcedzić, wymieszać

z połową sera, przełożyć do czterech foremek żaroodpornych. Posypać resztą sera, przyprawić do smaku pieprzem. Cebule podsmażyć na maśle na złoty kolor, rozłożyć na makaronie,

skropić tłuszczem ze smażenia. Krótko zapiekać, posypać posiekaną natką. Uwaga: tę przystawkę można przygotować także na patelnkach raclette lub na dużej patelni.



## Z jabłek, cebuli i ziemniaków

- 15 dag masła • 1 kg cebuli pokrojonej w piórka • 2 łyżki posiekanego świeżego tymianku • 4 łyżeczki soli • 2/3 szklanki wody • 2/3 szklanki wytrawnego białego wina • 4 łyżeczki cukru • 1,2 kg ziemniaków o zwięzłym mięszu pokrojonych w plasterki o grubości 5 mm
- 1 kg kwaskowatych jabłek pokrojonych w cząstki o grubości plasterków ziemniaków • masło do formy

Rozgrzać piekarnik do 200°C. Żaroodporną formę nasmarować masłem. W rondlu roztopić 6 łyżek masła, włożyć cebulę, dodać tymianek i wsypać 2 łyżeczki soli. Smażyć na małym ogniu 10 min – cebula powinna się zeszklić. Potem zwiększyć ogień, smażyć dalej jeszcze jakieś 8 min, aż cebula zacznie się rumienić. Zdjąć z ognia, dodać pozostałe masło, wodę i wino oraz cukier. Wymieszać i potrząsnąć rondlem, aby składniki się połączyły. Zagotować, od-



przygotowanie  
120 min



łatwe

stawić do przestygnięcia, a potem wymieszać z ziemniakami, jabłkami i resztą soli. Mieszaninę napęścić przygotowaną formę, wyrównać powierzchnię. Przykryć pergaminem, a potem folią aluminiową (błyszcząca stroną do dołu). Piec 50–60 min, aż ziemniaki będą miękkie. Potem odkryć zapiekankę i piec jeszcze 20 min, aby wierzchnia się przyrumieniła. Wyjąć z piekarnika, odstawić na kwadrans, a dopiero potem pokroić na porcje.

Zdjęcia: A. Szcibicki (2), L. Zandacki

## Grzyby zapiekane w śmietanie



przygotowanie  
45 min



bardzo  
łatwe

- 30 dag prawdziwków • 5 dag masła
- posiekana cebula • rozarty ząbek czosnku • 1/2 szklanki gęstej kwaśnej śmietany • 8 dag startego żółtego sera
- sól • pieprz

Grzyby pokroić w paski. Zeszklić cebulę na maśle, dodać czosnek i grzyby, przyprawić i podduśić razem. Zalać śmietaną, gotować jeszcze chwilę. Przełożyć do żaroodpornych kokilek, posypać serem i zapiec.



## Zapiekany kalafior



przygotowanie  
60 min



łatwe

- 1 kg ziemniaków • kalafior • sól • masło do formy • 1/2 pęczka natki
- 4 jajka • 200 ml śmietany kremówki • 5 dag startego parmezanu
- biały pieprz • 15 dag gotowanej szynki

Umyć ziemniaki, ugotować w mundurkach. Odcedzić, przestudzić i obrać, pokroić

w plasterki. Oczyścić i umyć kalafior, włożyć go do wrzącej, osolonej wody i gotować

15 min. Posmarować masłem dużą, żaroodporną formę. Pośrodku ułożyć osączony kalafior, a dookoła plasterki ziemniaków tak, aby zachodziły lekko jeden na drugi. Posiekać natkę. Jajka utrzeć ze śmietaną, serem i natką. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, połączyć składniki zapiekanki. Piec 30 min w temp. 200°C. Bezpośrednio przed podaniem posypać kalafior pokrojoną w kosteczkę szynką.



## Z sera i ziemniaków



przygotowanie  
140 min



łatwe

- 50 dag ziarnistego serka wiejskiego
- 10 dag stopionego i przestudzonego masła • czubata łyżeczka soli • 3/4 łyżeczki pieprzu • 1,5 kg ziemniaków • 2 jajka
- 25 dag jogurtu naturalnego (tłustego)

Rozgrzać piekarnik do 190°C, wsunąć ruszt na środkowy poziom. Nasmarować masłem żaroodporną formę. Serek, masło, płaską łyżeczkę soli i pół łyżeczki pieprzu mikсовать, aż składniki się połączą. Obrać ziemniaki i pokroić w jak

najcieńsze plastry. Jedną trzecią ziemniaków ułożyć na dnie formy, przykryć warstwą sera, na to ponownie położyć ziemniaki, ser i tak dalej, aż skończą się składniki. Na wierzchu powinna być masa serowa. Formę przykryć folią aluminiową, piec godzinę



(lub trochę dłużej), aż ziemniaki będą miękkie. Zmiksować jajka z jogurtem oraz resztą soli i pieprzu. Zdjąć folię z zapiekanki, posmarować

wierzch polewą jogurtową i piec jeszcze 20 min. Można przyprawić masę serową ziołami i czosnkiem lub zastąpić wiejski serek owczą bryndzą.

# Zapiekane bakłażany



przygotowanie  
45 min



łatwe

- 60 dag bakłażanów (2 sztuki) • 50 dag pomidorów • 2 łyżki oliwy
- 6 posiekanych liści bazylii • 5 łyżek startego parmezanu
- 30 dag mozzarelli pokrojonej w cienkie plastry • sól • pieprz do smaku

Każdy bakłażan pokroić wzdłuż na 6 plasterów. Z plasterów zewnętrznych obrać skórkę. Bakłażany posolić, odstawić na 30 min, opłukać i wytrzeć. Posmarować oliwą z obu stron, ułożyć na pergaminie i przenieść na blachę. Wstawić do gorącego piekarnika (200°C), piec po 8 min z każdej strony. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, przekroić na ćwiartki i usunąć nasionka. Miąższ grubo pokroić, dodać bazylię, sól i pieprz. Na blasze położyć 4 największe plastry bakłażana. Na każdym z nich układać warstwy pomidorów, mozzarelli, parmezanu, znowu bakłażan, pomidory, itd. Na końcu powinien być parmezan. Wstawić na 10–15 min do gorącego piekarnika, aż mozzarella się rozpuści i przypiecze.





## Warzywna z kremem szafranowym

- 3 pęczki młodych marchewek, oskrobanych i bez natki
- szklanka zielonego groszku (może być mrożony) • łyżka oliwy
- mała cebula pokrojona w cienkie piórka
- 1/2 łyżeczki nitek

- szafran • 2 szalotki pokrojone w cienkie piórka • por (tylko biała część) pokrojony w cieniutkie krążki
- 5-7 pieczarek
- łyżeczka posiekanego świeżego tymianku
- 1/2 szklanki wytrawnego

- białego wina • 2/3 szklanki bulionu warzywnego
- 1,5 szklanki śmietany kremówki (30-proc.)
- 1/2 pęczka obranych i oczyszczonych szparagów pokrojonych na połówki
- 10 dag listków szpinaku
- masło do formy



Rozgrzać piekarnik do 170°C. Posmarować masłem żaroodporną formę o pojemności 1 litra. W osolonej wodzie przez 2 min obgotować marchewki, po czym wyjąć je i osączyć. Jeśli używamy świeżego groszku, obgotować go w tej samej wodzie (również przez 2 min), a po wyjęciu włożyć na moment do wody z lodem, aby nie stracił koloru. W rondlu rozgrzać oliwę, zeszklić cebulę, dodać pory i uduśić do miękkości (ok. 4 min). Włożyć szafran, dodać marchewki i grzybki pokrojone na połówki, posypać tymiankiem, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wlać wino i podgrzewać, aż prawie całe wyparuje. Wtedy dodać bulion, dusić ok. 4 min. Następnie wlać śmietanę, a gdy się zagotuje, dodać groszek, szparagi i szpinak. Przełożyć do przygotowanej formy i piec 30 min, aż zapiekanka znacznie bulgotą, a jej wierzch się zarumieni.



przygotowanie  
60 min



łatwe



## Ziemniaki pod serem z pleśnią



przygotowanie  
70 min



łatwe

- 1,5 kg ziemniaków sałatkowych
- 25 dag sera z niebieską pleśnią
- 1/2 l śmietany 22-proc.
- 5 dag masła • 1/2 łyżeczki startej gałki muszkatołowej • sól • pieprz

Obrane ziemniaki pokroić w talarki, przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym częścią masła, polać śmietaną wymieszaną z pokruszonym serem i posypać wiórkami masła. Zapiekać pod przykryciem godzinę i 15 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 175°C. Pod koniec pieczenia należy zdjąć przykrywkę, żeby ser mocniej się przyrumienił.



## Czeska zapiekanka z ziemniaków



przygotowanie  
70 min



łatwe

- 1 kg ziemniaków • 2 jajka
- duża cebula • ząbek czosnku
- 20 dag smalcu
- 2 czubate łyżki mąki • sól • pieprz

Obrane i umyte ziemniaki zetrzeć na tarce, przelać na sitko i odcisnąć nadmiar wody. Dodać mąkę, posiekaną cebulę i czosnek oraz jajka. Przyprawić solą i pieprzem. Ciasto ziemniaczane dokładnie wymieszać. Żaroodporne naczynie wysmarować grubo smalcem, napęlić masą ziemniaczaną. Po wierzchu także polać stopionym smalcem. Zapiekać 50 min w temperaturze 200-220°C. Podawać z sałatką z pomidorów i cebuli.

## Zapiekane warzywa z kozim serem



przygotowanie  
60 min



łatwe

**Sos:** spora garść listków bazylii (3/4 szklanki)  
• po 1/2 łyżki posiekane-  
go czosnku i szalotek  
• po łyżce startego par-  
mezanu i uprażonych  
orzeszków piniowych  
• 1,5 łyżki octu winnego

• 1/2 szklanki oliwy  
• sól • pieprz.  
**Warzywa:** bakłażan  
• cukinia  
• 30 dag mięszu dyni  
• 2 papryki (czerwona  
i zielona) • 3 łyżki oliwy  
• czerwona cebula

• duży pomidor (obrane  
i zmiksowany) • 2 ząbki  
roztartego czosnku  
• 3 łyżki posiekanej natki  
• 2 łyżki posiekanej  
bazylii • łyżka posiekane-  
go tymianku  
• 35 dag koziego sera



Zmiksować wszystkie składniki sosu, dodając szczyptę soli i pieprzu. Przygotować warzywa: bakłażan, cukinię, dynię i papryki pokroić w kostkę o boku 1 cm. W rondlu rozgrzać łyżkę oliwy, podsmażyć bakłażana. Gdy będzie miękki, przełożyć do miski. Do rondla wlać kolejną łyżkę oliwy, podsmażyć, mieszając, cukinię, dynię i cebulę (3–5 min). Warzywa powinny być miękkie, ale jędrne. Przełożyć je do miski, a na trzeciej łyżce oliwy usmażyć papryki i również przełożyć do miski. Wymieszać podsmażone warzywa z ze zmiksowanym pomidorem, czosnkiem i ziołami. Przyprawić solą i pieprzem, ostudzić, przełożyć do żaroodpornych foremek i każdą porcję przykryć plastrem koziego sera. Piec 8–10 min na środkowym poziomie piekarnika rozgrzanego do 190°C. Podawać polane sosem.



## Kukurydziana z bryndzą

- 30 dag kaszki kukurydzianej
- 400 ml wody • 600 ml mleka
- 3 łyżki masła • 25 dag bryndzy
- 10 dag szalotki lub czerwonej cebuli
- 2 łyżki oliwy • sól • pieprz • cukier

Kaszkę rozprowadzić w wodzie. Mleko podgrzać z dużą szczyptą soli i 2 łyżkami masła. Gdy będzie gorące, zacząć stopniowo dodawać kaszkę, ciągle mieszając. Gotować na małym ogniu parę minut stale mieszając, aż cały płyn się wchłonie (ponieważ kaszka będzie się jeszcze piec, nie musi być dogotowana). Naczynie żaroodporne posmarować masłem. Wyłożyć połowę kaszki, na niej ułożyć rozkruszoną bryndzę oraz resztę kaszki. Na wierzchu można zrobić widelcem ozdobyne rowki – skorupka będzie wtedy bardziej chrupiąca. Piec 20–30 min w piekarniku nagrzanym do 200°C – aż wierzch się zarumieni. Szalotkę (lub cebulę) pokroić w cienkie plasterki, przesmażyć na oliwie. Gdy się zeszkli, oprószyć solą i pieprzem, dodać łyżkę cukru. Smażyć jeszcze chwilę, aż się zrumieni, wyłożyć na gotową zapiekankę.

## Z soczewicy i pieczarek



przygotowanie  
60 min



bardzo  
łatwe

- 3 torebki zielonej soczewicy
- 2 duże cebule • 1/2 kg pieczarek
- średnia cukinia • kawałek żółtego sera
- 4–5 łyżek masła • sól • pieprz

Ugotować soczewicę. Następnie pokroić cebulę w piórka, zeszklić na łyżce masła. Pieczarki podsmażyć na maśle, zdjęć z ognia, gdy odparuje sok, który puszcza grzyby. Cukinię pokroić w półplasterki i podduścić na maśle. Wymieszać podsmażone składniki z ugotowaną, osączoną soczewicą, posolić i popieprzyć, przełożyć do żaroodpornej formy posmarowanej pozostałym masłem. Posypać startym serem, zapiekać w temperaturze 220°C, aż ser się stopi i przyrumieni. Można podać z sosem czosnkowo-jogurtowym.



# Zapiekanki na słodko

Przyrządza się je wyjątkowo szybko i łatwo. Są znakomitym pomysłem na pożywny deser lub na lekkie danie obiadowe. Lubią je zwłaszcza dzieci, nawet największe niejadki.

## Serowa z wiśniami



przygotowanie

45 min



bardzo

łatwe

- 2 łyżki masła • 3 jajka
- cukier waniliowy
- 5 dag kaszy manny
- 50 dag twarogu (chudego lub półtłustego) • miód do smaku
- cytryna • 50 dag wydrylowanych wiśni
- 2 dag obranych migdałów • masło do formy

Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C. Utrzeć masło mikserem. Kolejno włożyć żółtka, nie przerywając ucierania. Dodać cukier waniliowy, kaszę manną, twaróg i świeżo wyciśnięty sok z cytryny. Przyprawić miodem, wymieszać z wiśniami, a na koniec ostrożnie i delikatnie – z ubitymi na sztywno białkami. Masę napętnić nasmarowaną masłem żaroodporną formę, posypać migdałami. Wstawić do gorącego piekarnika i zapiekać około 30 min.

## Truskawkowa



przygotowanie  
30 min



bardzo  
łatwe

- 4 kromki białego chleba (może też być tostowy)
- 5 łyżek brązowego cukru
- 2 łyżki mąki kukurydzianej
- 20 dag białego sera dwukrotnie mielonego (podobnie jak na sernik)
- 30 dag truskawek

Rozgrzać piekarnik do temperatury 180–200°C. Kromki chleba posypać 2–3 łyżkami cukru, lekko przyklepać, żeby cukier trzymał się powierzchni pieczywa, obsmażyć na suchej patelni, co chwilę przewracając kromki, aż zrobią się rumiane, a cukier lekko się skarmelizuje. Serek wymieszać z mąką.

Truskawki oplukać, usunąć szypułki i osączyć na sitku. W żaroodpornym naczyniu ułożyć warstwę grzanek, na niej – warstwę truskawek. Posypać je łyżką cukru, na wierzchu rozsmarować serek i znów posypać resztą cukru. Piec 6–8 min, aż serek się przyrumieni, a owoce puszczą sok.

Podawać na gorąco bezpośrednio po przygotowaniu.



## Owocowa z mascarpone



przygotowanie  
15 min



bardzo  
łatwe

- Opakowanie mrożonych owoców (truskawki lub wiśnie albo maliny lub jagody)
- opakowanie serka mascarpone
- 3 łyżki brązowego cukru

Zamrożone owoce włożyć do żaroodpornego naczynia, na wierzchu rozsmarować serek mascarpone lub tłusty

twaróg wymieszany z łyżką śmietany. Po wierzchu posypać obficie brązowym cukrem. Piec pod nagrzanym

grilem, do czasu aż cukier się rozpuści, ser zetnie, a owoce puszczą sok i będą gorące (około 10 min).



## Malinowa



przygotowanie  
45 min



bardzo  
łatwe

• 25 dag makaronu (wstążek lub świderków) • szklanka kremówki lub śmietany UHT 18-proc. • 50 dag malin • 5 dag masła • jajko • cukier waniliowy • 3 łyżki cukru pudru • łyżka tartej bułki • sól

Makaron ugotować al dente w posolonej wodzie, odcedzić, wymieszać z roztopionym masłem. Połowę ułożyć w natłuszczonej formie do zapiekania. Przykryć równą warstwą malin (kilka owoców zostawić do dekoracji), a następnie pozostałym makaronem. Posypać łyżką cukru pudru, połączyć połowę śmietany starannie wymieszanej z jajkiem, cukrem waniliowym i łyżką cukru pudru, wyrównać powierzchnię. Posypać potrawę bułką tartą i zapiekać 30 min w gorącym piekarniku. Pozostałą śmietaną ubić, wymieszać z resztą cukru pudru, przełożyć do dzbanuszka i podać do gotowej zapiekanki.

## Z moreli i migdałów



przygotowanie  
45 min



bardzo  
łatwe

• 10 dag masła • 1 kg moreli (mogą być z puszki) • 10 dag cukru • jajko  
• 10 dag zmielonych migdałów • 8 kruchych włoskich ciasteczek (makaroników)

Odrobinę masła rozgrzać na patelni i włożyć do niego pokrojone morele. Posypać 2 łyżkami cukru i podsmażyć na dużym ogniu. Przełożyć je do formy do zapiekanki. Resztę masła rozpuścić i ostudzić, wymieszać z resztą cukru i zmielonymi migdałami, następnie dodać całe jajko i dalej mieszać do uzyskania jednolitej masy. Sosem pokryć morele. Piec w temperaturze 180°C 20 min. Makaroniki drobno pokruszyć i posypać nimi zapiekanke. Zostawić ją w piekarniku 5–10 min. Podawać letnią.



# Kupić, nie kupić

## Zupełnie JAK DOMOWE

Goliard, jako pierwsza firma w Polsce, stosuje walcowaną metodę wyrobienia makaronu, czyli najbliższą tej domowej. Dzięki temu makarony są twarde i sprężyste, a także zachowują odpowiednią formę podczas gotowania i nie skleją się. Subtelny smak makaronów Goliard – dziś polecamy Gniazda Nitki, Gniazda Wstążki i Wstęgi – to doskonale tło sosów przygotowanych ze świeżych warzyw. Goliard, **3,49 zł/400 g.**



## DRINK z klasą

Orzeźwiający drink w upalny dzień to jest właśnie to. Klasyka gatunku to gin z tonikiem. Taki drink mamy już gotowy i to w poręcznej butelce! Lubuski Gin & Tonic drink cool stanowi idealnie wyważoną kompozycję smaków. Vinpol, **4,50 zł/200 ml.**



## SUSHI o jakim marzysz

W zabieganym świecie nie zawsze mamy czas, by samodzielnie przygotować sushi. Z pomocą przychodzi firma Abramczyk, oferując produkt przygotowany wg klasycznej, japońskiej receptury, z wykorzystaniem produktów doskonałej jakości. W skład zestawu wchodzi 4 nigiri i 4 hoso maki. Produkt wystarczy rozmrozić, by był gotowy do spożycia. Potrzeba już tylko drewnianych pałeczek, sosu sojowego, chrzanu wasabi oraz marynowanego imbiru, aby poczuć się jak w japońskiej restauracji. Abramczyk, **14 zł/200 g.**



## Ucztování przy GRILLU

Wiosenne i letnie dni to idealny czas na przygotowanie grillowej uczy w gronie rodziny i przyjaciół. Z myślą o takich okazjach Galeo przygotowało aromatyczne mieszanki grillowe (m.in. Przyprawa do żeberek, Przyprawa do karkówki, Przyprawa do sosu Tzatziki) które pozwolą nadać potrawom wspaniały smak i aromat. Galeo, **1,09 zł/20 g.**





# kupić, nie kupić



## Wrzucić coś NA RUSZT

Z myślą o amatorach dań z rusztu firma Provitus przygotowała marynaty grillowe: curry i chili oraz łagodnie czosnkową, pasujące do mięsa i drobiu. Dzięki zawartości odpowiednich składników mięso nie wysycha, jest miękkie i soczyste. Marynatę należy rozprowadzić na powierzchni pokrojonego mięsa i odstawić na 2 godziny. Provitus, **3,50 zł/200 g**.

## Chleb z domowej PIEKARNI

Firma Melvit oferuje produkty do wypieku domowego chleba. Należą do nich: oczyszczzone ziarno orkisz, pszenicy i żyta oraz mąka pszenna, razowa i żytnia. Wszystkie powstały z naturalnych pełnowartościowych zbóż i nie zawierają ulepszaczy. Mając specjalne urządzenie lub zwykły piekarnik, można samodzielnie wypiekać chleb według upodobań i smaku. Nie jest to trudne, wymaga jedynie trochę cierpliwości. Bazując na produktach firmy Melvit, upieczemy sami zdrowe pieczywo o niespotykanym smaku i aromacie. Melvit, **3,50-5,80 zł/1 kg**.



Zdjęcia: Semiszy producentów



Adres redakcji:  
ul. Czerna 8/10, 00-732 Warszawa,  
tel. (0<sup>22</sup>) 555 66 06,  
faks: (0<sup>22</sup>) 555 66 68,  
e-mail: [lubiegotowac@agora.pl](mailto:lubiegotowac@agora.pl),  
strona w internecie:  
[www.lubiegotowac.pl](http://www.lubiegotowac.pl)

Redaktor naczelna: Ilona Szajkowska  
Współpraca: Dorota Zabrodzka

Kierownictwo graficzne:  
Andrzej Przygodzki

Opracowanie graficzne:  
Halina Barańska

Fotoedytor: Magda Makowska

Okładka: zdjęcie - A. Jakubowska

Wydawnictwo

AGORA.

ul. Czerna 8/10, 00-732

Warszawa

tel.: (0<sup>22</sup>) 555 40, (0<sup>22</sup>) 555 40 01

Wydawca: Ilona Szajkowska

Biuro reklamy: tel. (0<sup>22</sup>) 555 68 00

e-mail: [reklamaczasopisma@agora.pl](mailto:reklamaczasopisma@agora.pl)

Dyrektor biura reklamy:  
Agnieszka Staręga

Szef grupy: Beata Remjasz  
tel. (0<sup>22</sup>) 555 68 02,  
e-mail: [beata.remjasz@agora.pl](mailto:beata.remjasz@agora.pl)

Dział promocji biura reklamy:  
kierownik działu: Anna Piwko  
tel. (0<sup>22</sup>) 555 60 09,  
e-mail: [anna.piwko@agora.pl](mailto:anna.piwko@agora.pl)  
e-mail: [promocjaczasopisma@agora.pl](mailto:promocjaczasopisma@agora.pl)

Dział marketingu: tel. (0<sup>22</sup>) 555 67 70,  
Dyrektor marketingu grupy:  
Anna Wieczorek

Product manager:  
Jowita Purzycka, tel. (0<sup>22</sup>) 555 67 79,  
faks: (0<sup>22</sup>) 555 66 64  
e-mail:  
[Jowita.Purzycka@agora.pl](mailto:Jowita.Purzycka@agora.pl)

Dział produkcji:  
szef działu Monika Makowska  
tel. (0<sup>22</sup>) 555 66 39,  
e-mail: [monika.makowska@agora.pl](mailto:monika.makowska@agora.pl)  
Koordynator produkcji: Anna Ziemak

Specjaliści przestrzeni barwnej:  
Ilona Gibała, Przemek Pięta

Technolog: Wiesława Chmielewska

Dział kolportażu: tel. (0<sup>22</sup>) 555 53 33

Dyrektor kolportażu prasy:

Wojciech Bloch

Z-ca dyrektora kolportażu prasy:

Adam Popielski

Druk: Quad/Winkowski Sp. z o.o.  
ul. Okrzei 5, 64-920 Piła

INDEKS 341312 ISSN 1429-2866

Copyright © Agora SA 2004

Wszelkie prawa zastrzeżone

Egzemplarze archiwalne można zamówić  
w dziale prenumeraty: tel. 0801 130 000,  
e-mail: [prenumerataczasopisma@agora.pl](mailto:prenumerataczasopisma@agora.pl)



Wydawca miesięcznika „Lubie gotować” ostrzega P. T. Sprzedawców, że sprzedaż aktualnych i archiwalnych numerów czasopisma po innej cenie niż wydrukowana na okładce jest działaniem na szkodę wydawcy i skutkuje odpowiedzialnością sądową.

Reklamy: 2 i 3 strona okładki

**W CZERWCU**

# **PRZYSMAKI Z TRUSKAWKAMI**



Numer  
6/2010  
w sprzedaży  
już na początku  
marca