

Przepisy Joli

prawdziwie domowa kuchnia



Jola Caputa

MOJE NAJLEPSZE PRZEPISY



bookownik.pl

Przepisy Joli
prawdziwie domowa kuchnia

Jola Caputa

MOJE NAJLEPSZE
PRZEPISY

3 Od Autorki

Dla mnie kuchnia to miejsce, w którym tradycja spotyka się z inspirującymi pomysłami, gdzie odzywają wspomnienia smaków i zapachów. Ale gotowanie to także pasja i uczucia, jakie chcemy okazać poprzez jedzenie.

Mam mnóstwo ulubionych przepisów, do których powracam, a dzięki mojemu blogowi przepisyjoli.com wiem, że i Wy je polubiliście. Do swojej pierwszej książki wybrałam dla Was te, które pokochaliście najbardziej. Teraz możecie mieć je zawsze przy sobie: w telefonie, na tablecie czy w komputerze, żeby w każdej chwili po nie sięgnąć i przygotować coś pysznego.

Zapraszam do wspólnego gotowania z moimi przepisami na blogu i w kolejnych wydaniach książek kucharskich.





5 NA DOBRY POCZĄTEK:

sałatka z kurczakiem w ananasie	8
zupa pomidorowa z soczewicą i papryką	14
zupa krem czosnkowa	20
racuszki cytrynowe z mascarpone	27

6 DO SYTA:

zapekane naleśniki	33
łazanki z kiszoną kapustą	40
kotlety z jajek z sosem pomidorowym	47
zapekanka z mięsem mielonym i ziemniakami	53
wątróbka z pieczarkami i jabłkiem	60
piersi kurczaka w szynce parmeńskiej	67
schab pieczony w pomarańczach	74

7 NA SŁODKO:

bużki z jabłkami	81
ptasie mleczko z wiśniami	87
pani Walewska	93
ciasto kokosowe	101
ciasto kukułka	107
sernik na zimno z mandarynkami	114
tort dobosza	121
ciasto 3 bit	130
babka piaskowa	137
sernik chałwowy	143



sałatka z kurczakiem
w ananasi

NA DOBRY POCZĄTEK

ilość:
porcji:  x 2

czas: 
1 godzina

trudność:     
bardzo łatwe

koszt:    
średnie

sałatka z kurczakiem w ananasiu

NA DOBRY POCZĄTEK

10 Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- 1 ananas
- 2 łodygi selera naciowego
- 4 łyżki majonezu
- 4 łyżki jogurtu naturalnego
- sok z 1 cytryny
- 1 łyżeczka skórki otartej z cytryny
- garść orzechów włoskich
- 1 ząbek czosnku
- przyprawy: sól, czarny pieprz, pieprz cayenne, 77

sałatka z kurczakiem
w ananasiu

NA DOBRY POCZĄTEK



1. Piersi z kurczaka umyć, osuszyć, oprószyć pieprzem cayenne, solą i czarnym pieprzem. Upiec w rękawie do pieczenia (mięso w rękawie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na 30 minut). Po upieczeniu mięso wystudzić i pokroić w kostkę.

sałatka z kurczakiem w ananasiu

NA DOBRY POCZĄTEK

12



2. Ananasa przeciąć wzdłuż na pół.
Delikatnie wydrążyć miąższ,
uważając, aby nie uszkodzić skórki.
Miąższ ananasa pokroić w kostkę.
Seler naciowy umyć, osuszyć i pokroić
w plasterki. Orzechy włoskie posiekać.

sałatka z kurczakiem w ananasiu

NA DOBRY POCZĄTEK



3. Majonez wymieszać z jogurtem, otartą skórką i sokiem z cytryny oraz czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Doprawić solą, pieprzem i tymiankiem. Wszystkie składniki wymieszać i połać sosem majonezowo-jogurtowym. Sałatkę podawać w wydrążonym ananasie.

sałatka z kurczakiem w ananasie

NA DOBRY POCZĄTEK



zupa pomidorowa
z soczewicą i papryką

NA DOBRY POCZĄTEK

15

ilość:
porcji:  x 4

czas: 
50 minut

trudność:     
bardzo łatwe

koszt:    
tanie

zupa pomidorowa
z soczewicą i papryką

NA DOBRY POCZĄTEK