ILUSTRACJA

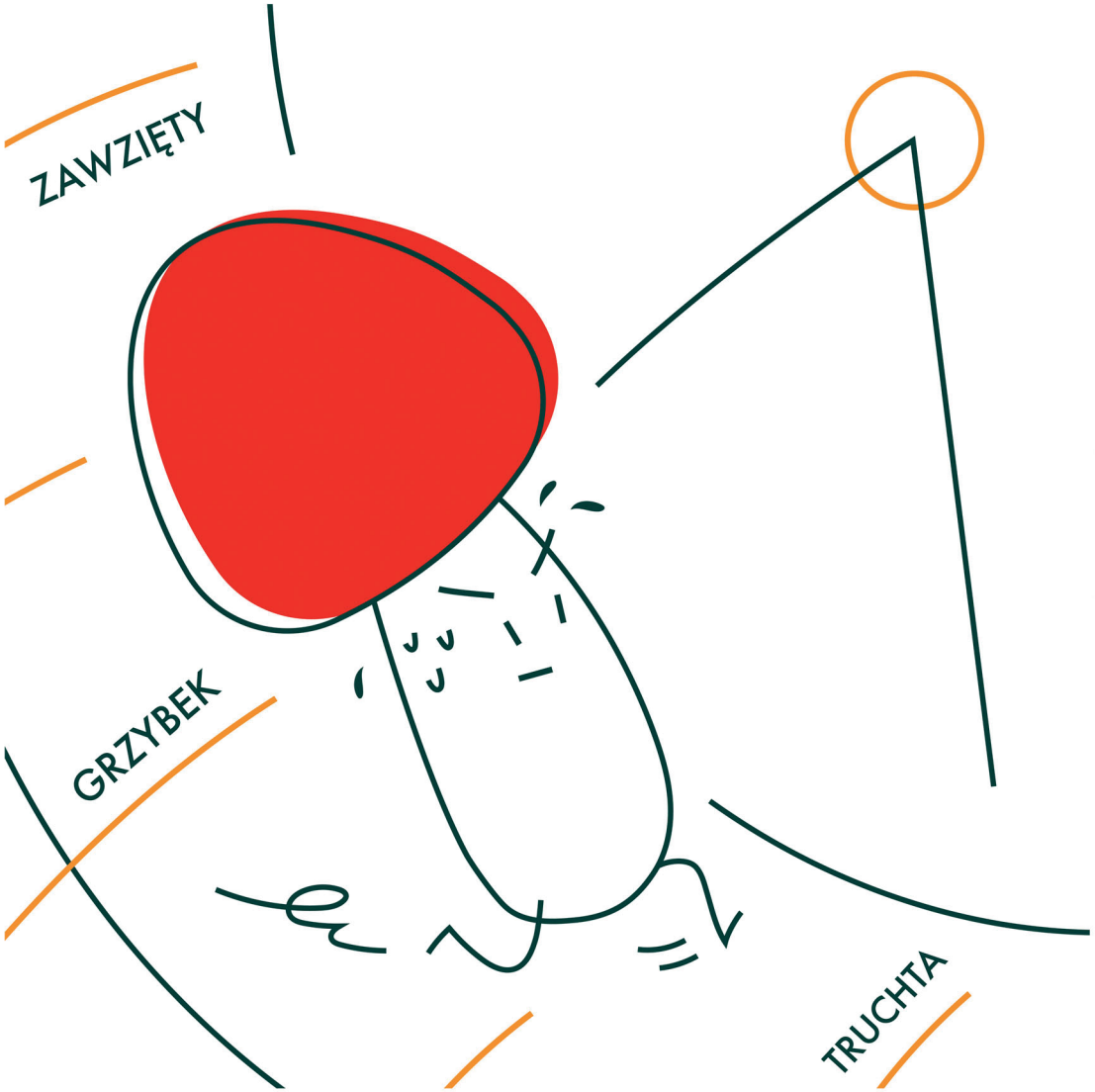
KREACYJNA & INFOGRAFICZNA

mgr Adam Pękalski

Semestr letni **2019/2020**



Weronika Jastrzemska



Sandra Chmielewska

Jarosław Pawlicki





Karolina Lasota

Konrad Rószkowski



Jajko zapiekane z awokado

Składniki

2 dojrzałe awokado
4 jajka
2 plasterki boczku wędzonego
1/2 pęczka szczypiorku
sól
pieprz

Przygotowanie

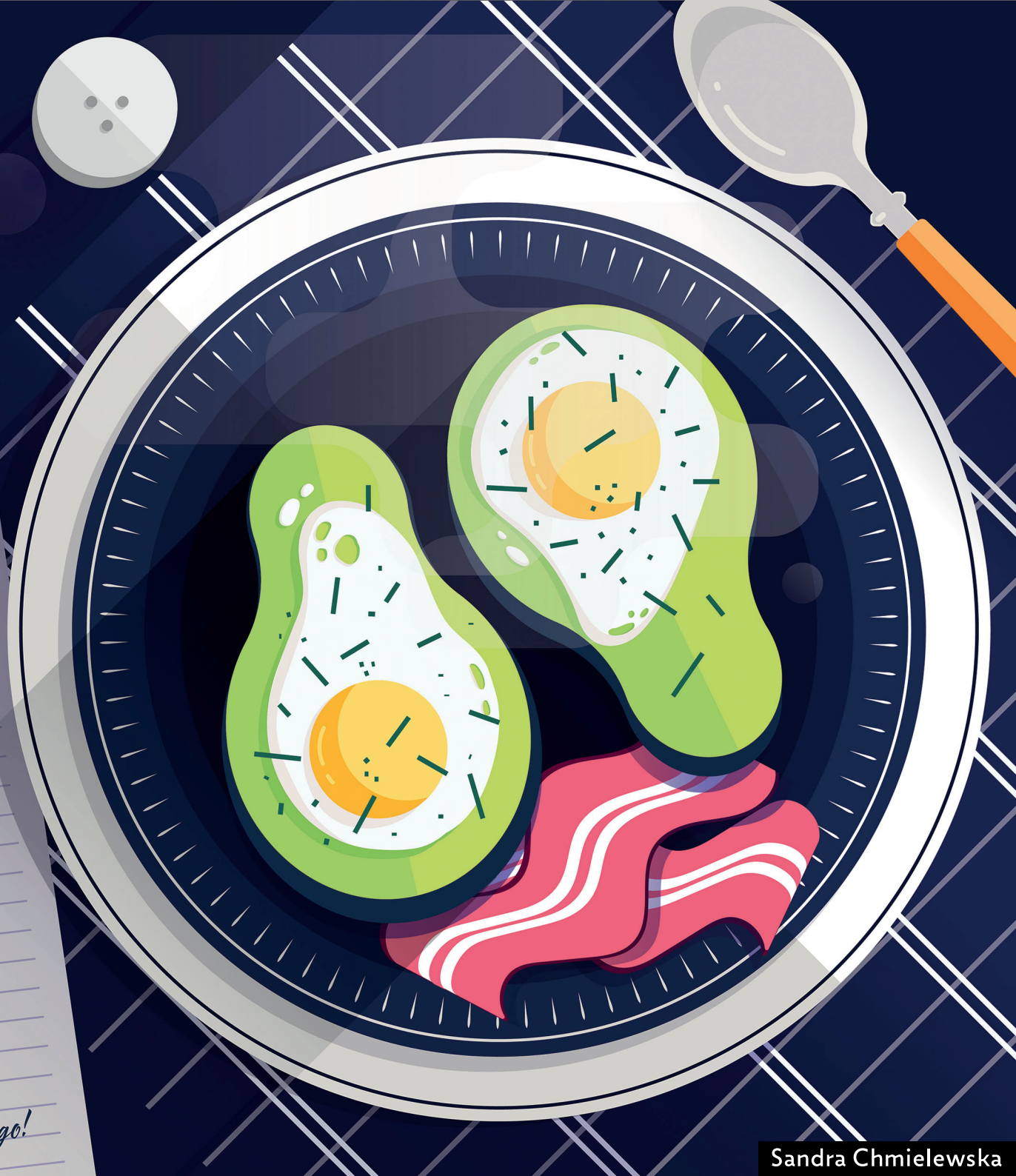
Awokado kroimy na pół, wyjmujemy pestki. Miejsce po pestce delikat nie poszerzamy, wyciągając część miąższu łyżeczką. Owoce układamy skórką do dołu w naczyniu żaroodpornym.

Do zagłębień po pestkach wbijamy po jednym jajku. Oprószamy je odrobiną soli i pieprzu. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni na mniej więcej 10-15 minut, aż białko całkowicie się zetnie.

Na rozgrzaną patelnię posmarowaną odrobiną tłuszczu wkładamy pla sterki boczku i obsmażamy z dwóch stron. Zdejmujemy boczek z patelni, a gdy ostygnie, kruszymy go na mniejsze kawałki.

Upieczone awokado wyjmujemy z piekarnika, dekorujemy odrobiną chrupiącego boczku oraz posiekanym szczypiorkiem. Podajemy na ciepło.

Smacznego!



Sandra Chmielewska

Pieczone bataty z fetą, pesto i granatem



- Piekarnik nagrzać do 200 °C. Bataty umyć i każdego pokroić wzdłuż na 4 plastry. Doprawić solą, pieprzem i natrzeć oliwą.
- Ułożyć w naczyniu żaroodpornym lub na blaszce (w razie potrzeby wyłożyć ją papierem do pieczenia) i wstawić do piekarnika. Piec przez ok. 45 minut lub do miękkości (widelec ma gładko wchodzić w miąższ). Mniejsze bataty mogą być gotowe parę minut wcześniej.

- Rukolę umyć i osuszyć, następnie włożyć do pojemnika rozdrabniacza lub melaksera, dodać obrany czosnek, papryczkę bez pestek, ser, oliwę i sok z cytryny. Doprawić solą i pieprzem i wszystko zmiksować na małe kawałeczki.
- Upieczone bataty posmarować pesto, posypać rozkruszoną fetą oraz wyłuskanym granatem. W razie potrzeby doprawić solą i pieprzem.

Katarzyna Gajowniczek

kruche ciasteczka czekoladowe



składniki:

- 3 szklanki mąki
- 3 żółtka
- 1 ¼ kostki margaryny
- ½ szklanka cukru pudru
- 1 opakowanie cukru waniliowego 32g
- 4 łyżki kakao

Wszystkie składniki ugnieć na jednolitą masę. Odłóż na 1 godzinę do lodówki. Rozwałkuj na 1 cm grubości i wycinaj wzorki (np. ludziki). Nagrzej piekarnik na około 180 stopni. Blachę natrzyj margaryną, ułóż na niej ciasteczka i włóż na 10-15 minut. Upieczone ciasteczka możesz ozdobić wedle uznania lub jeść bez dodatków.

smacznego!

Konrad Rószkowski



DROŻDŻAK

babci Krysi



drożdży



1 szk kefiru +mleko

10 dag



masła

4 żółtka

1 jajko



1 szk cukru +cukier waniliowy



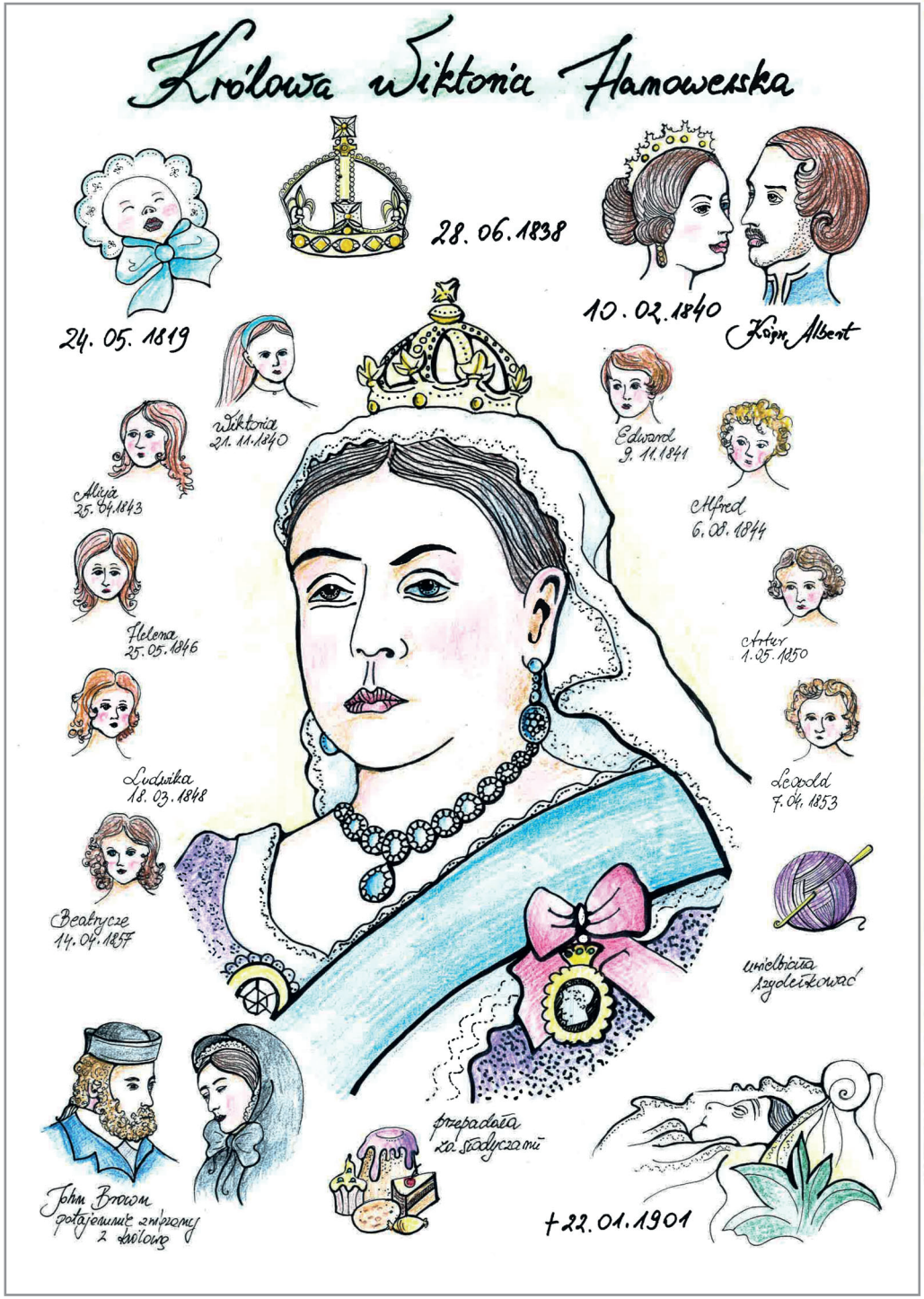
5 szk mąki tortowej



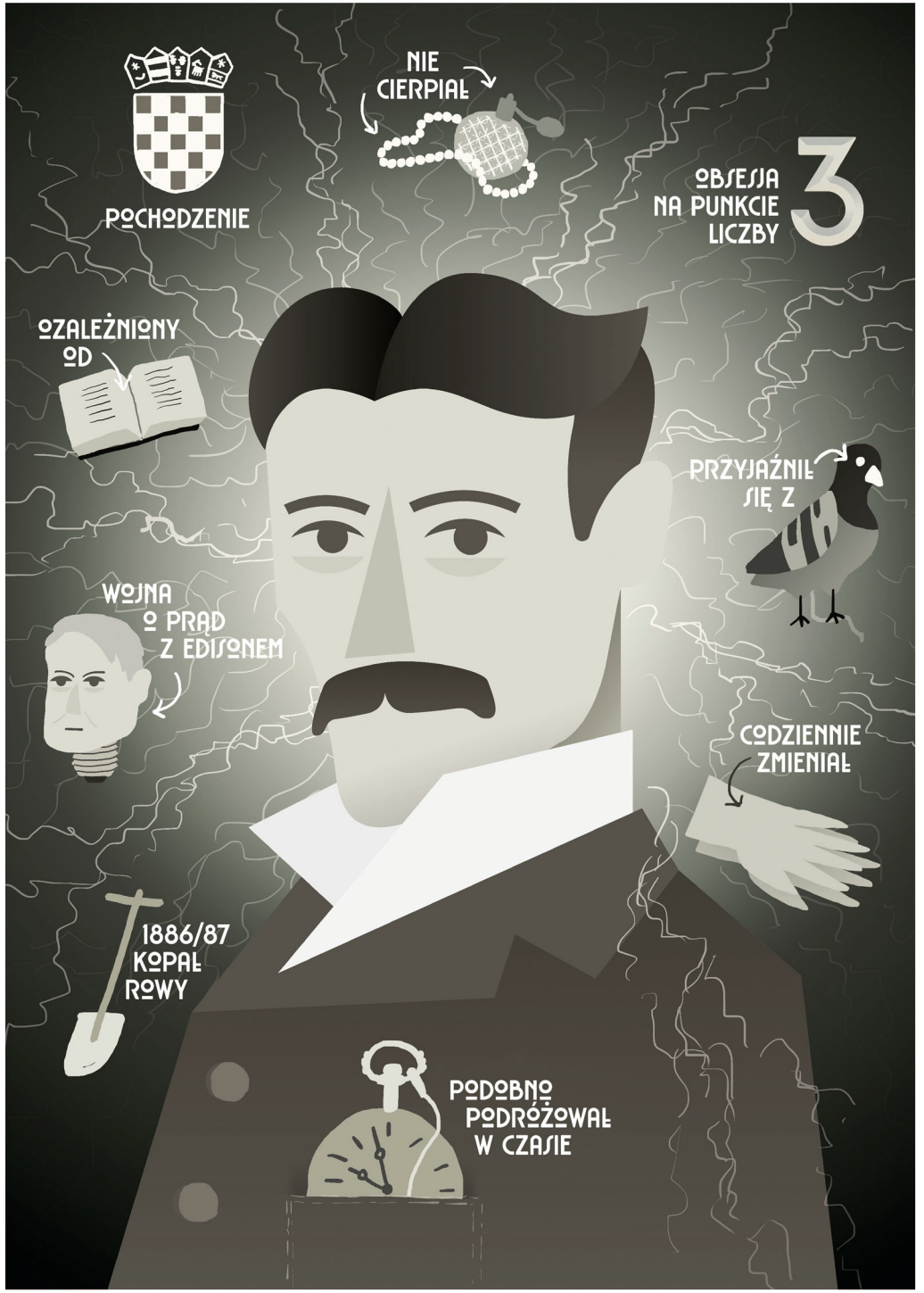
4 łyżki oleju

1. Drożdże rozrobić z 2 łyżeczkami cukru 1 łyżką mąki i 2-3 łyżkami ciepłego mleka. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Wlać do miski 1 jajko i 4 żółtka, posolić, dodać cukier i cukier wanilinowy i utrzeć na gładką masę.
3. Dodać przesianą mąkę, kefir i ciepłe mleko, a następnie wyrośnięty rozczyn. Wszystko zagnieść i wyrobić.
4. Rozpuścić masło i dodać do ciasta razem z olejem i jeszcze raz wyrobić ciasto robotem przez 10 minut.
5. Wybić zgłos pomiędzy z ciasta. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę.
6. Jak ciasto wyrośnie, to jeszcze raz wyrobić na odrobinie mąki, wyjąć na blachę i odstawić w ciepłe miejsce.
7. Nagrzać piekarnik na 180°C i zrobić kruszonkę, wysypać na wierzch i piec ok. 45 minut.

Karolina Lasota



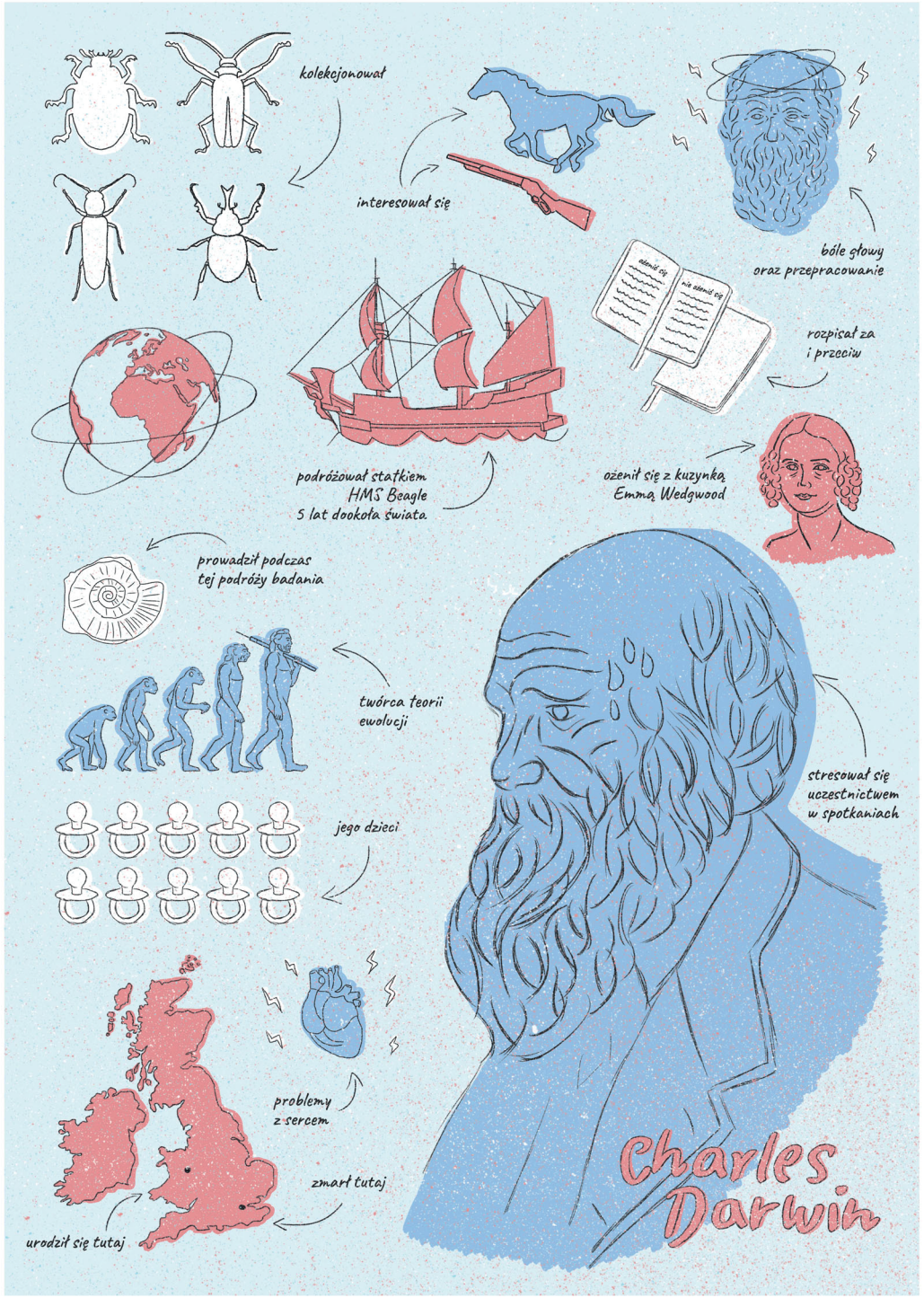
Krystyna Sobiesierska-Radtke



Konrad Rószkowski



Sandra Chmielewska



Weronika Jastrzemska