

Kto nie lubi konkursów? Motylki je uwielbiają i pytają kiedy będzie kolejny :) A tymczasem chciałabym serdecznie podziękować i pogratulować uczestnikom konkursu „Babciu, Dziadku gotuj ze mną.” Tym razem to babcie razem ze swoimi wnukami zamieniły się w szefów kuchni.

Wszystko wyglądało bardzo smacowicie. :) Myślę, że była to doskonała okazja do spędzenia miało czasu, oraz nauka gotowania pod czujnym okiem mistrzów kuchni czyli kochanych babć. Oczywiście wszystkie dzieci dostały dyplomy i upominki. Gratulujemy!

Zuzia wspólnie z Babcią upiekły „Babeczki Babuni”

Babeczki Babuni

- 2 szklanki mąki
- 2-3 łyżki miodu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- 2 jajka
- 1/2 szklanki oleju
- 1 szklanka wody gazowanej
- 1 szklanka pokrojonych truskawek

W jednym naczyniu połączyć składniki suche (mąkę przesiać), a w drugim mokre. Składniki suche powoli wlewamy do mokrych cały czas mieszając. Wystarczy mieszac trzepaczką, nie trzeba używać miksera. Dodać pokrojone truskawki i jeszcze raz wymieszać. Ciasto nalewać do foremek do 3/4 ich wysokości. Piec około 25 min w temperaturze 180 stopni. Smacznego!

Adaś i jego Babcia ugotowali: Rosół z kury i Kotlety z kurczaka w panierce z panko z buraczkami.

Autor przepisu: Babcia Ania
Wykonane: Adaś z Babcią Anią

Rosół z kury

Składniki:

- Karkas z kurczaka (ok.500g, 2 udka z kurczaka)
- Woda ok 1,5l
- Ziele angielskie (sól), liść laurowy (4szt), siano pieprzu (sól), sól do smaku
- Marchewka (3-4szt)
- Pietruszka (2-3szt)
- Cebula (1szt)
- Por (1szt)
- Seler (1szt)
- Kąkol pietruszki (jedem pęczek)
- Makaron

Przygotowanie:

Karkas z kurczaka i udka dokładnie myjemy i wkładamy do wysokiego garnka. Zalewamy zimną wodą. Do garnka dodajemy liście laurowe, ziele angielskie oraz pieprz i sól. Gotujemy na małym ogniu ok 30min. W trakcie gotowania zbieramy siłyki. Składniki: Marchewkę, pietruszkę i seler obrabiamy i dodajemy do gotującego się rosółu razem z kawałkiem pora. Cebulę nadstawiamy na widelcu i opalamy nad palnikiem. Dodajemy do gotującej się zupy. Rosół gotujemy na małym ogniu kilka kolejnych godzin. Makaron gotujemy. Nakładamy ugotowany makaron do talerza, zalewamy rosółem i posypujemy natką pietruszki.

Ola i jej Babcia upiekły pyszną chałkę z kruszonką

CHAŁKA Z KRUSZONKĄ

Składniki:

- 1 szklanka miodu karmelowego
- 1 łyżka drożdży (5g)
- 1 jajko
- 1 łyżka cukru
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżka masła
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka do posmarowania ciasta

Przygotowanie:

1. W szklance mleka lekko podgrzać, dodać drożdże, 1 łyżkę miodu i 1 łyżkę cukru. Wymieszać w garnuszku o pojemności 1,5 l. Wlać i pozostawić do wysejzenia w ciepłym miejscu na ok. 15 min.
2. W tym czasie solankę jajka z posmarować 1 łyżką miodu do kruszonki.
3. Włóż szklankę w posmarowanym mleku i pozostawić do posmarowania.
4. Włóż proszek do ciasta, wymieszać i wlać Marchewkę i seler. Włóż do ciasta masło, solankę jajka i mleko z miodem i proszkiem do pieczenia. Wymieszać ciasto posmarowane w ciepłym miejscu, aż będzie gładkie i elastyczne.
5. Włóż ciasto do formy na ciasto, posmaruj ciasto masłem, a kruszonkę posmaruj na 3 części. 2 kruszonki, masło, seler i marchewkę. Włóż do ciasta. Włóż ciasto do formy na ciasto, posmaruj ciasto masłem, a kruszonkę posmaruj na 3 części. 2 kruszonki, masło, seler i marchewkę. Włóż do ciasta. Włóż ciasto do formy na ciasto, posmaruj ciasto masłem, a kruszonkę posmaruj na 3 części. 2 kruszonki, masło, seler i marchewkę. Włóż do ciasta.

Smacznego! 😊

Kotlety z kurczaka w panierce z panko z buraczkami

Składniki:

- 2 placki z kurczaka
- 1 szklanka mąki
- 2 łyżki miodu
- Pół szklanki bułki tartej Panko
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- Sól
- 1 łyżka musztardy

Przygotowanie:

Placki z kurczaka myjemy, osuszamy i gotujemy na parze w wodzie. Kotlety rozkładamy lekko tłuczkiem i odstawiamy w temperaturze pokojowej do lekkiego wystygnięcia. W tym czasie przygotowujemy panierkę z kurczaka. Wymieszać mąkę, bułkę tartą i sól. Włóż do ciasta masło, solankę jajka i mleko z miodem i proszkiem do pieczenia. Wymieszać ciasto posmarowane w ciepłym miejscu, aż będzie gładkie i elastyczne.

Stefania wspólnie z Babcią zrobiły faworki

Julia i jej Babcia zrobiły owsiankę z piekarnika.

