



W związku z omawianą tematyką dotyczącą

Majowej łąki

zapraszamy do
skorzystania z poniższych inspiracji kulinarnych



Ślimaki drożdżowe z budyniem



Składniki

- 400g mąki pszennej (u mnie tortowa)
- 240ml ciepłego mleka
- 1 łyżka drożdży instant
- 1,5 łyżki cukru
- 50g masła
- szczypta soli

Dodatkowo:

- 4 żółtka
- 5 łyżek cukru
- 4 łyżki skrobi ziemniaczanej
- 240ml mleka



Sposób przygotowania przepisu:

1. Do ciepłego mleka dodać drożdże i cukier i wszystko dokładnie wymieszać, następnie dodać roztopione masło, wymieszać, dodać mąkę i zagnieść miękkie i elastyczne ciasto. Jeżeli ciasto będzie zbyt klejące należy oprószyć dłonie mąką przy wyrabianiu, ale starać się nie dodawać zbyt dużo mąki. Gotowe ciasto włożyć do miski, oprószyć mąką, aby nie wyschło, przykryć folią spożywczą i odstawić na około 1 godzinę.
2. W tym czasie robimy budyń. Żółtka wymieszać z cukrem, skrobią i 1/3 mleka. Resztę mleka zagrać w rondelku, dodać mieszanę jajeczną i gotować na małym ogniu przez około 5-7 minut, cały czas mieszając, aż budyń zrobi się gęsty. Gotowy budyń zdjąć z ognia i wystudzić.
3. Wyrośnięte ciasto posmarować olejem, wyjąć z miski i rozwałkować na kształt prostokąta, posmarować wystudzonym budyniem i zawinąć wzdłuż dłuższego boku na kształt długiej rolady. Ostрым nożem pokroić na 12-14 równych kawałków o grubości około 2,5-3cm.
4. Blachę lub formę do pieczenia wyścielić papierem, wyłożyć bułeczki w odległości od siebie- bułeczki zetkną się ze sobą podczas pieczenia.
5. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 20-25 minut. Gotowe bułeczki opcjonalnie posypać cukrem pudrem.

Źródło: Przyślij przepis- opublikowany przez Armi As



Ciasto pszczółka

Składniki

800g jogurtu naturalnego
2 puszki brzoskwiń
2 galaretki cytrynowe
2 galaretki brzoskwiniowe
paczka okrągłych biszkoptów
ciemna polewa
biała polewa
płatki migdałowe



Sposób przygotowania przepisu:

1. Blachę wykładamy folią aluminiową. Na dnie układamy biszkopty i nasączamy je niewielką ilością syropu z brzoskwiń.
2. Dwie galaretki cytrynowe rozpuszczamy w 1,5 szklanki wody. Gdy ostygnie łączymy je z jogurtem naturalnym. Tak powstałą masę wylewamy na biszkopty i wstawiamy do lodówki, by stężała.
3. W międzyczasie odkładamy kilka połówek brzoskwiń do dekoracji a pozostałe z dodatkiem syropu miksujemy na mus (musi nam powstać 600-700 ml musu). Mus wlewamy do rondelka i podgrzewamy. Gdy zaczyna nam wrzeć zdejmujemy z ognia i wsypujemy dwie galaretki brzoskwiniowe, które rozpuszczamy w musie. Odstawiamy do ostygnięcia .
4. Gdy masa jogurtowa stężeje, a mus wystygnie wylewamy go do naszej blachy. Na wierzchu układamy połówki brzoskwiń i znowu wsadzamy do lodówki do stężenia.
5. Gdy wszystko już zastygnie możemy przejść do dekorowania ciasta tak, jak na załączonym zdjęciu.



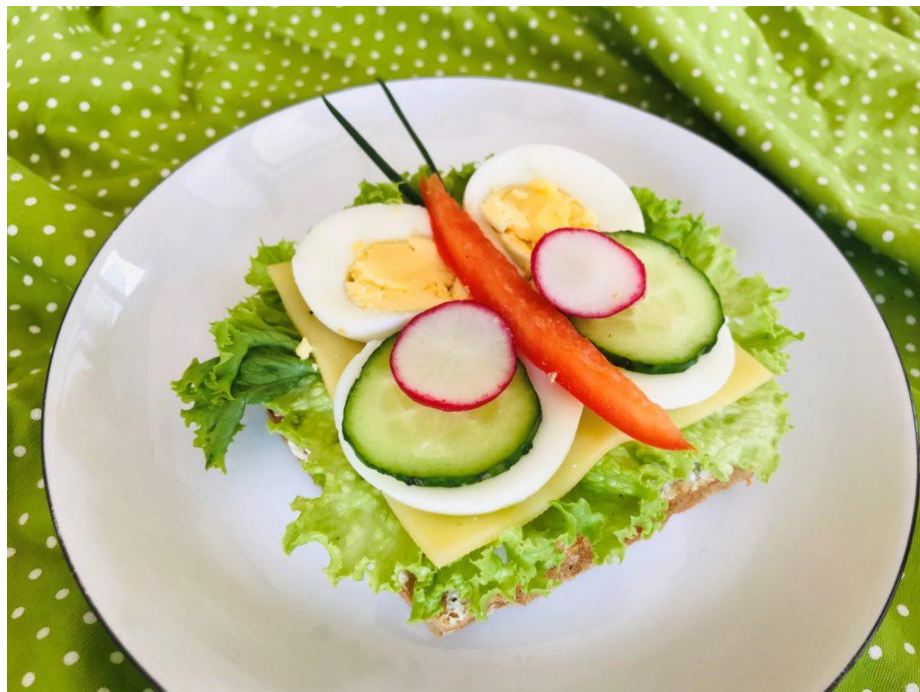
Źródło: Przyślij przepis- opublikowany przez soowka

Kanapka motylek

- kwadratowa kromka
- ulubiony twarożek/ smarowidło na chleb
- liść sałaty
- plasterki sera żółtego
- jajko ugotowane na twardo
- pasek papryki czerwonej lub pomarańczowej
- 2 plasterki surowego ogórka
- 2 plasterki rzodkiewki
- 2 szczypiorki



Kromkę posmarować twarożkiem lub dowolnym serkiem do smarowania. Przykryć umytą i osuszoną sałatą. Z sera wyciąć kwadrat o wielkości równej kromce. Przykryć kromkę. Jajko obrać i wykroić 4 mniej więcej równe plasterki. Ułożyć na środku kanapki, pomiędzy robiąc tułów z papryki. Dolne skrzydełka urozmaicić ogórkiem i rzodkiewką. Zrobić czułki z szczypiorku.



Przekąski „Pyszne biedronki”

Składniki:

Krakersy słone

Twaróg

Jogurt naturalny

Sól, pieprz

Pomidorki koktajlowe

Czarne oliwki

Szczypiorek



Wykonanie:

1. Twaróg mieszamy z jogurtem, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
2. Na krakersy nakładamy twarożek i połówki pomidora koktajlowego.
3. Dekorujemy.



Źródło: Twoje diy by Kasia Ogórek

Można też zaserwować sobie owoce w taki sposób...

