

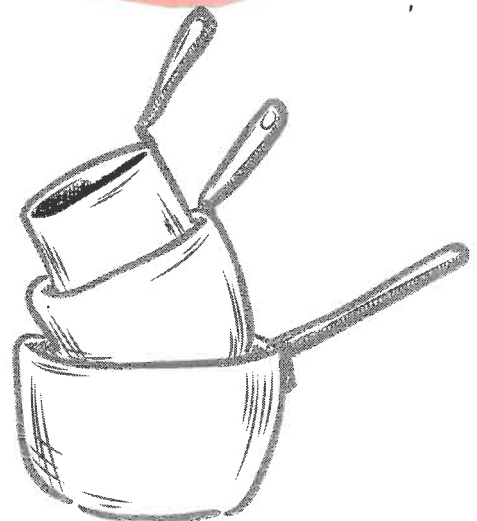


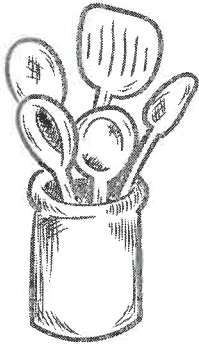
PÓŁKOLONIJNY

Przepysnik



WAKACJE ZE SMAKIEM





Przepisnik



TRUDNOŚĆ

NAZWA

Jogurt z owocami

KATEGORIA

Śniadanie

CZAS

15 min

PRZEPIS OD

PRODUKTY

- jogurt naturalny
- kawałki owoców
- maliny, jagody
- jagody

Sposób przygotowania

~~W~~ misce

daje się jogurt

dodaj owoce





Przepisnik



TRUDNOŚĆ

NAZWA

PLATKI I MLEK

KATEGORIA

ŚNIAŁKO

CZAS

KROTK

PRZEPIS OD

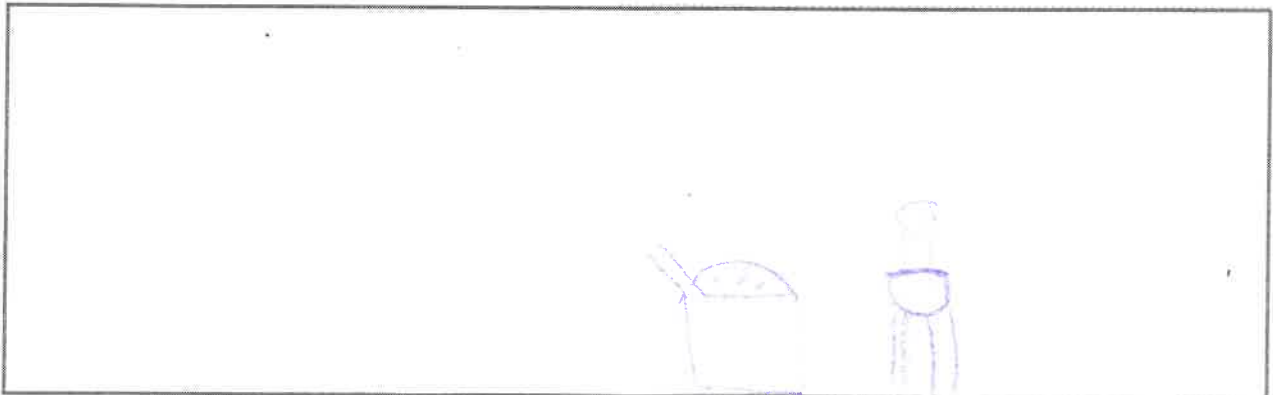
KAROLINA

PRODUKTY

- MLEKO
- PLATKI
- CZEKOLADA

Sposób przygotowania

- MLEKO
- PLATKI
- CZEKOLADA





Przepisnik

NA SPECJAŁ PIOTRKA



TRUDNOŚĆ

NAZWA

POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA SMARYNA

KATEGORIA

GRILL

CZAS

25 MINUT

PRZEPIS OD

PIOTRKA

PRODUKTY

- POŁĘDWICZKI Z
- KURCZAKA
- CURRY
- PAPRYKA SŁODKA
- olej
- sól pieprz
- PRZYPRAWA DO KURCZAKA
- czosnek
- czosnek mrożony
- MAJERANEK

Sposób przygotowania

Z POŁĘDWICZEK

wykorzystamy

Dziwny coś.

POTEM DO MISKI

WLEWAMY trochę

OLEJU WZMACNIMY POŁĘDWICZKI

POTEM WYPUJEMY

wszystkie przyprawy

i wyciskamy czosnek

wymierzujemy dajemy

na 10min do lodówki POTEM



POŁĘDWICZKI można podawać

Z KURCZAKIEM LUB z serem czosnkowym

PREZENT 5min 7min

NA GRILLU



Przepisnik



TRUDNOŚĆ

NAZWA

Kalafior w rozmarce

KATEGORIA

obiad

CZAS

1 godzina

PRZEPIS OD

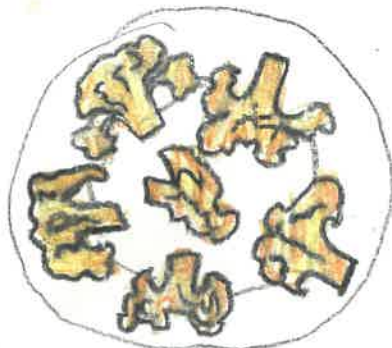
Kuragi

PRODUKTY

- 3 jajka
- mąka
- bułka tarta
- kalafior
- szczypta soli

Sposób przygotowania

Sypiemy do osobnych misek jajka, mąkę, Bułkę tarta. Formujemy kalafior najpierw w mące następnie w jajku i w bułce tartej. Następnie dorzucamy do piekarnika aż będzie lekko brązowe.





Przepisnik

●●○○○
TRUDNOŚĆ

NAZWA

NALEŚNIKI

KATEGORIA
SŁODKA

CZAS
20 MINUT

PRZEPIS OD
ANTEKKA

PRODUKTY

- ZŁAZKA
- SZKLANA KAMARCI
- ŁYŻKA CUPRU
- SZCZYPÍASOLI
- MLEKO
- NAGRZANA PATELNI
- IOLFI
- NUTELLA

Sposób przygotowania:

WYMIĘSZAJ
SKŁADNIKI
SMAŻ NA PATELNI
POSMARUJ
ANUTELLA
ZWIN NALĘŚNIK
IZŻEDZ

NEGO

SMAĆ





Przepisnik



NAZWA

Waleśniki

KATEGORIA

MALEŚKI

CZAS

20 min

PRZEPIS OD

PRODUKTY

Sposób przygotowania

- ~~4 jajka~~ jajka
- ~~olej~~ olej
- ~~1 szklanka~~ mleko
- ~~1 szklanka~~ cukier
- ~~1 łyżka~~ woda
- jajko z m. masła

Waleśnik
jaczynica





Przepisnik

○ ○ ○ ○ ○
TRUDNOŚĆ

NAZWA: *MALE ŚWIKI Z BORUWKAMI
Z ZMIETANĄ I ŻELKI*

KATEGORIA

CZAS

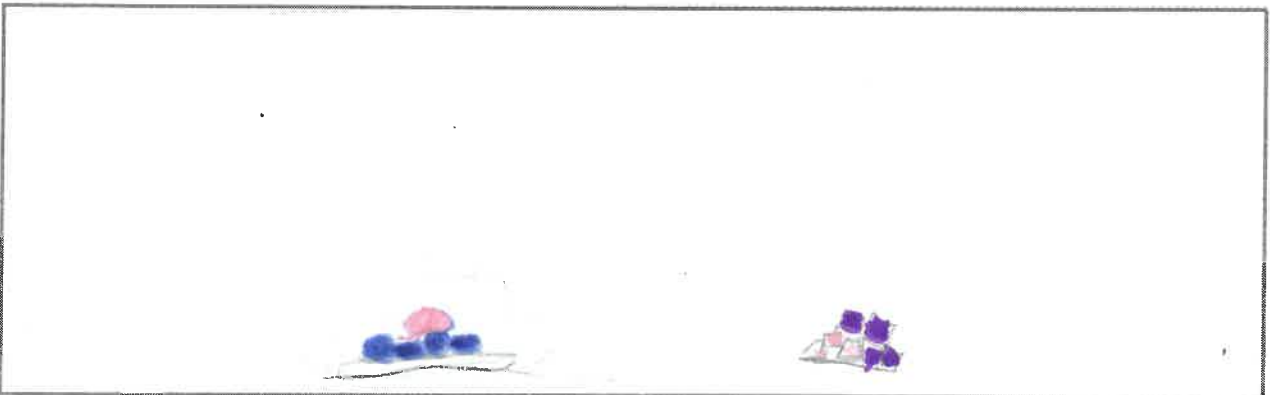
PRZEPIS OD

PRODUKTY

- *100g JAJKA*
- *1 OROZBIĆ JAJKA*
- *WSYPAĆ DOMSKI*
- *SUL I CUKIER*
- *WANILIW MOŻNA*
- *TEŻ NIE DODAM*
- *AĆ MONKE I*
- *MŁEK LUB*
- *W JONE ZAMIENIA*
- *WŁAĆ A PATELNIĘ*

Sposób przygotowania

PRYGOTUJ FORMKI
PRYGOTUJ SOK
WSYP DOMSKI
PROSZEK ROSLINN
POCZEKAJĄSZ BENDO
M TWARDE





Przepisnik



TRUDNOŚĆ

NAZWA

Nalesniki

KATEGORIA

obiad

CZAS

1 godzina

PRZEPIS OD

Zuzi J.

PRODUKTY

- mąka ~~szlachetna~~
- masło
- cukier
- jajka
- szczypta soli

Sposób przygotowania

masło potem dodać cukier, mąkę, jajka i szczyptę soli wszystko razem wymieszać.

Przygotować patelnię nałóż troszeczkę oleju i smarzyć aż się zarumienia.

NALESNIKI



Przepisnik



TRUDNOŚĆ

NAZWA

NALEŚNIKI

KATEGORIA

NADZIW

CZAS

300 S

PRZEPIS OD

NANIA

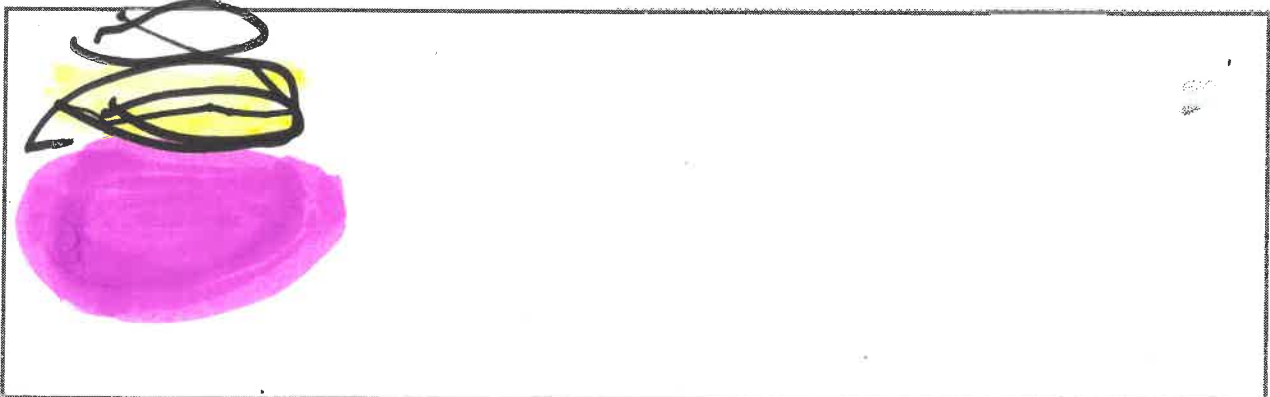
PRODUKTY

Sposób przygotowania



- ~~.....~~
- ~~.....~~
- MLKO
- MASŁO
- WAIK O

- MASŁO
- ~~.....~~
- MISK
- ~~.....~~





Przepisnik



TRUDNOŚĆ

NAZWA

ciasto owocowe

KATEGORIA

ciasto

CZAS

1h

PRZEPIS OD

Braci

PRODUKTY

- mleko
- olej
- kakao
- cukier
- mąka
- próżek do pieczenia (palewo)
- owoce do ozdoby

Sposób przygotowania

1. Wszystkie składniki wymieszać w misce.
2. Przełożyć do blachy z papierem do pieczenia
3. Piec w 180°C 35-40 min
4. Kiedy czas minie wyjąć ciasto z piekarnika i zostawić do wystudzenia
5. Gotem Po wystygnięciu można polać ciasto polewą.
- 6 owoce na górę



Szmaiznego!



Przepisnik

● ● ○ ○ ○
TRUDNOŚĆ

NAZWA

Gofry

KATEGORIA

Podwreczorek

CZAS

30 min

PRZEPIS OD

Zosi

PRODUKTY

- Gofrownica
- ciasto na gofry
- owoce
- bita śmietana

Sposób przygotowania

Wylej ciasta na gofrownice i poczekaj aż się zwolni. Pokrój owoce. Daj na gofry bitą śmietanę. Pokrojane owoce wyłóż na gofry.





Przepisnik

● ● ○ ○ ○
TRUDNOŚĆ

NAZWA

Jogurt z owocami ☺

KATEGORIA

Desery

CZAS

10 min

PRZEPIS OD

Maji ☺

PRODUKTY

- ciasteczka
- jogurt
- borówki
- truskawki
- szklanka

Sposób przygotowania

• onieće się ciastka
• daje na dół szklanki
• na ciastka dużo jogurtu
• i owoce dać na górze
• jogurtu





Przepisnik

●●●●●
TRUDNOŚĆ

NAZWA ~~ciasto z nawaarwacolin~~
~~ciasto z nawaarwacolin~~ Krumizankę

KATEGORIA

CZAS

PRZEPIS OD

ciasto

30 min - 1 godz

Mamy

PRODUKTY

Sposób przygotowania

- jogurt nat.
- cukier
- mąka premium
- 2 jajka
- olej
- mleko
- ~~nawaarwacolin~~

- jogurt nat.
- wlewamy do dużej
- misy "kubeczek
- zostawiamy"
- kubeczek cukru
- 2 jajka 1 kubeczek
- mąki premium
- 1 kubeczek oleju
- 1 kubeczek mleko
- wylać do formy
- na 25-30 min do
- pieca 160°C





Przepisnik



TRUDNOŚĆ

NAZWA Owocowe Lody

KATEGORIA

Deser

CZAS

10 minut

PRZEPIS OD

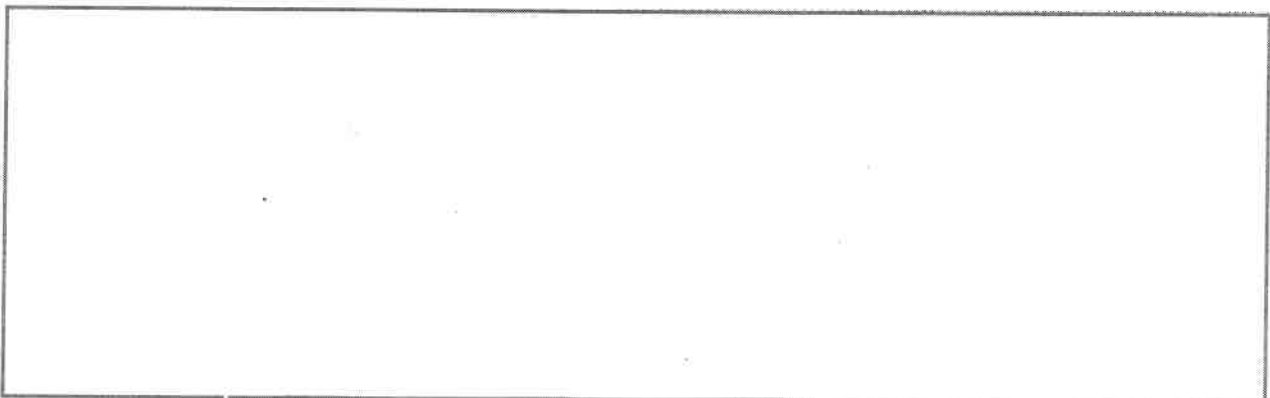
Tuzi K.

PRODUKTY

- 1 owoce
- 2 jogurt naturalny
- 3 cukier
- 4 orzechy
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11

Sposób przygotowania

wsyń owoce do szklanki
zalej jogurtem
dodaj szczyptę cukru
& wódz do 1 tyzke
i do zamrazarki





Przepisnik



TRUDNOŚĆ

NAZWA

Jogurt z płatkami i owocami :)

KATEGORIA

Owoce

CZAS

15 min

PRZEPIS OD

Zuzi S.

PRODUKTY

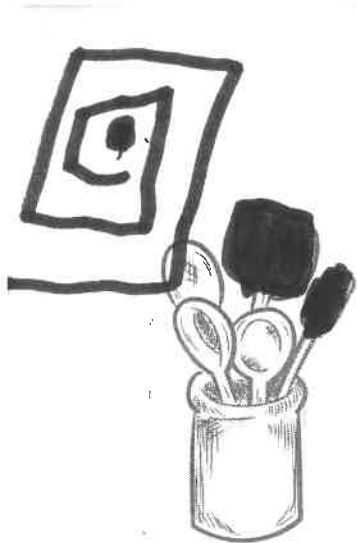
1. Jogurt naturalny
2. Płatki owsiane
3. arbuz
4. Jabka
5. truskawka
6. banan
7. borowki
8. mandarynka
9. Pomarańcza
10. maliny
- 11.

Sposób przygotowania

biorę owoce

rodsmażam owoce





Przepisnik

●●●○○
TRUDNOŚĆ

NAZWA

KANAPKA Z SZYNKĄ I OGÓRKIEM

KATEGORIA

KOLACJA

CZAS

5 MINUTOM REMIATA

PRZEPIS OD

KIEM

PRODUKTY

- CHLEB
- SZYNKA
- OGÓREK
- MASTO

Sposób przygotowania

- POKRÓJ
- ZABIERZ PLASTEREK
- POKRÓJ
- POSMARÓJ CHLEB

