

Książka kucharska: PRZEPISY EWY WACHOWICZ

Autor: monika200122



Opis: Książka ta zawiera przepisy polecane z książki kucharskiej i doświadczenia EWY WACHOWICZ.

Spis treści:

1. Kluski na parze
2. Domowy chleb



Kluski na parze

Uwielbiam je gotować i podawać znajomym. Choć są czasochłonne to jednak **BARDZO PYSZNE!**

Czas przygotowania: 1 godzina
Ilość porcji: 4

Lista składników

0,5 kg mąka pszenna
2 szt. jaja kurze całe
3 dag drożdże
1 szczypta pieprz

1 szklanka mleko
3 łyżka masło
1 szczypta sól

Sposób przygotowania

Z mleka, drożdży, niewielkiej ilości mąki i odrobiny cukru sporządzić rozczyń, który powinien mieć konsystencję gęstej śmietany.

Ustawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Do miski wsypać mąkę, wbić jaja i dodać rozczyń.

Ciasto na kluski wyrabiać ręką tak długo, aż będzie odkrywać się od brzegów miski. Wówczas dodać stopione i ostudzone masło, szczyptę soli i dalej wyrabiać. Następnie miskę nakryć ściereczką i ustawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość, formować okrągłe kluski wielkości pączków i układać na stolnicy posypanej mąką. Gdy kluski zaczną rosnać, gotujemy je na parze. Szeroki garnek z wrzącą wodą nakrywamy płócienną ściereczką i obwiązujemy sznurkiem wokół brzegu. Na ściereczce układamy kluski partiami i nakrywamy miską dopasowaną do obwodu garnka. Gotujemy ok. 10 min, aż będą puszyste. Kluski podajemy na gorąco z sosem jagodowym lub innym owocowym, stopionym masłem i cynamonem albo z pieczenią i sosem.



Domowy chleb

Ciekawy przepis z książki EWY WACHOWICZ "Ewa gotuje". Polecam!

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 10

Lista składników

50 g mąka żytnia razowa
300 ml woda
1 łyżeczka cukier
1 szklanka otręby żytnie
2 szt. jaja kurze całe

50 g mąka pszenna
40 g drożdże
300 g pszenica
1 łyżeczka sól
1 szczypta nasiona słonecznika

Sposób przygotowania

Zrobić tzw. krótki zakwas (np. wieczorem poprzedniego dnia). Drożdże rozpuścić w wodzie, dodać mąkę, mąkę żytnią razową i cukier. Wymieszać.

Pszenicę wsypać do robota z ostrymi nożami i zemleć na mąkę. Dodać zakwas, otręby i sól (ew. jajka). Wyrobić ciasto.

Przełożyć do prostokątnej foremki i wstawić do piekarnika nagrzanego do 50 stopni C. Gdy ciasto wyrośnie i podwoi swoją objętość, zwiększyć temperaturę do 200 st. C i piec około 45 minut, aż patyczek wbity do chleba będzie suchy.

Podawać z rzodkiewką i pomidorem.