

## 1. Posypka z obierek z ziemniaków

obierki z około 500 g ziemniaków  
100 g cukru

Pamiętaj by ziemniaki, przed ich obraniem dokładnie umyć.

Piekarnik nastaw na **80 – 90°C (termoobieg)**.

Obierki z 500 g ziemniaków (powinno być około 80 g) rozłóż dokładnie na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika na około **30 minut**.

1. Obierki powinny być dobrze wysuszone, ale nie przypalone. Wyciągnij z piekarnika i odstaw do ostygnięcia.
2. W tym czasie w garnku na małym ogniu zacznij rozpuszczać cukier – aż powstanie rodzaj karmelu – nie mieszaj niech cukier się roztopia powoli sam.
3. Dorzuć wysuszone obierki do garnka z karmelem i energicznie zamieszaj, a następnie przełóż na blachę z papierem do pieczenia i pozostaw około **10 -15 minut** do ostygnięcia.
4. Wrzuć do miski robota i zmiksuj parę chwil, aż powstanie posypka.
5. Użyj posypki do tart, quiche, zapiekanek, sałatek itd!

## 2. Placki z puree ziemniaczanego

500 g ugotowanych, tłuczonych ziemniaków  
Szlanka mąki  
Szlanka mleka  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
4 jajka  
1 łyżeczki soli  
Olej do smażenia

### Przygotowanie:Krok 1

Wymieszaj dobrze utłuczone ziemniaki z mąką i proszkiem do pieczenia. Dopraw solą.

### Krok 2

Do oddzielnego naczynia wbij jajka, rozmieszaj je różgą i wlej mleko. Wymieszaj. Przelej do miski z ziemniakami i mąką. Wymieszaj. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Odstaw na pół godziny w chłodne miejsce.

### Krok 3

Rozgrzej olej na patelni, kładź na rozgrzany tłuszcz naleśnik wielkości racuchów. Smaż po 1-2 minuty z każdej strony.

## 3. Chlebek bananowy (przepis na 2 chlebki)

- 8 dużych dojrzałych bananów (najlepiej przejrzałe), rozgniecione
- 150 g masła, roztopionego
- 1 szklanka drobnego cukru do wypieków
- 2 duże jajka
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 3 szklanki mąki pszennej
- Cukier waniliowy

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

W tym przepisie nie trzeba używać miksera. W dużym naczyniu wymieszać roztopione masło z rozgniecionymi bananami (wystarczy rozgnieść je widelcem). Wmieszać cukier, lekko roztrzepane jajko i wanilię. Bezpośrednio do mieszanki przesiać mąkę pszenną, sodę oczyszczoną i dodać szczyptę soli a następnie wymieszać widelcem lub różgą kuchenną, tylko do połączenia się składników.

Ciasto przełożyć do keksówki o wymiarach 10 x 20 cm wysmarowanej masłem i oprószonej mąką pszenną bądź wyłożonej papierem do pieczenia.

Chlebek bananowy piec w temperaturze 170°C, najlepiej bez termoobiegu, przez 50 – 60 minut lub krócej, do tzw. suchego patyczka. Wyjąć z piekarnika, przestudzić w formie.

#### **4. Pasta wytrawna do placuszków**

- słonecznik łuskany – szklanka
- 3 marchewki, 3 pietruszki, 2 małe selery
- 1 duża cebula
- olej do smażenia
- koncentrat pomidorowy
- natka pietruszki
- 3-4 ząbki czosnku
- Sól /pieprz do smaku
- chilli w płatkach do smaku
- woda do rozrzedzenia (opcjonalnie)

Warzywa myjemy porządnie (nie obieramy), kroimy na małe kawałki, cebule obieramy i kroimy w piórka. Wszystkie warzywa smażyjemy aż zaczną mięknąć (możemy też użyć ugotowanych warzyw z rosołu). Słonecznik mielimy, dodajemy warzywa i miksujemy całość na pastę, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, przyprawy, posiekana natkę.

#### **5. Mus jabłkowy do placuszków**

- 1,5 kg jabłek
- 50 g miodu
- 1 cytryna – sok
- cynamon

Jabłek nie obieramy, kroimy na ćwiartki i wycinamy gniazda nasienne (można je zamrozić i dodawać po 2-3 do wywaru/rosolu), dusimy owoce aż zmiękną, dodajemy miód, cynamon i sok z cytryny – miksujemy na mus.

## **6. Sos waniliowy z kaszy jaglanej**

- 3-4 szklanki kaszy jaglanej ugotowanej,
- Mleko roślinne – 1 l
- Cukier do smaku
- Wanilia (lub cukier waniliowy)
- Szczypta soli
- Pół kostki masła
- Odrobina soku z cytryny dla przełamania smaku

Kaszę zalewamy gorącym mlekiem, dodajemy cukier, wanilię i rozpuszczone masło, szczyptę soli. Miksujemy do uzyskania gładkiej masy – na koniec doprawiamy sokiem z cytryny.

## **7. Pesto z resztek**

- liście po 2 pęczkach rzodkiewek
- liście bazylii
- łodyżki natki pietruszki
- jeśli została nam reszтка sałaty
- 2-3 garście orzechów lub migdałów
- sok z połowy cytryny
- 2-3 ząbki czosnku
- oliwa z oliwek – około pół szklanki
- parmezan 50g lub 3-4 łyżki nieaktywnych płatków drożdżowych
- sól/pieprz

Zieleninę porządnie myjemy, miksujemy razem z orzechami, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, tarty parmezan lub płatki drożdżowe, sok z cytryny, sól, pieprz do smaku, dolewamy oliwę i mieszamy