

Książka kucharska
„Franek de la Francja i Filipski z Filipin”



Zapraszamy!
Miłego czytania i gotowania

Autor: Franek Kozicki
Zilustrował: Filip Sarrbok

Owsianka

Składniki:

Mleko

Płatki owsiane

Truskawki

Wlej mleko do rondelka.

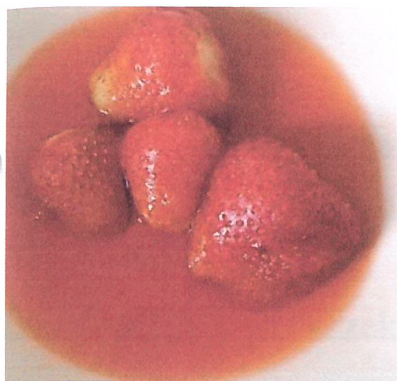


Wsyp płatki owsiane do rondelka.



Rozmroź truskawki.





Wymieszaj owsiankę i ...



Smacznego!



Pesto'Petaliano

Składniki:

Oliwa z oliwek

Parmezan

Bazylia {cały krzaczek}

Orzeszki piniowe

Czosnek

BIO makaron

Sól morską

Rukola

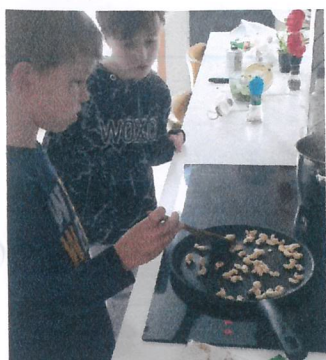
Zagotuj wodę i posól {najlepiej solą morską}.

Do blendera wrzuć trzy ząbki czosnku, następnie wlej pół szklanki oliwy i wrzuć bazylię oraz ćwierć parmezanu.

Następnie dodaj rukoli i wymiksuj



Spraż orzeszki piniowe i wrzuć do blendera.



Wymiksuj i spróbuj.



Do zagotowanej wody wrzuć makaron na 7 minut.



Poczekaj aż się ugotuje, odcedź sitkiem i włóż na talerz oraz dodaj pesto i udekoruj listkiem bazylii i ...



Smacznego!



Pizza A'la Franec

Składniki:

2 szklanki mąki

10g drożdży

1 szklanka wody

Łyżeczka oliwy

Ser

Salami

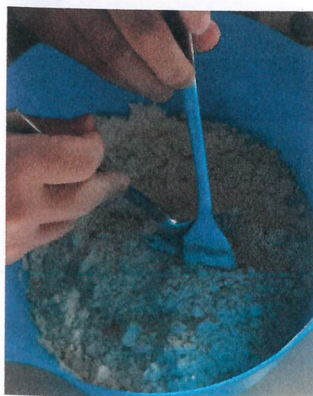
Pomidorowy sos w puszcze

Szczypta soli i cukru

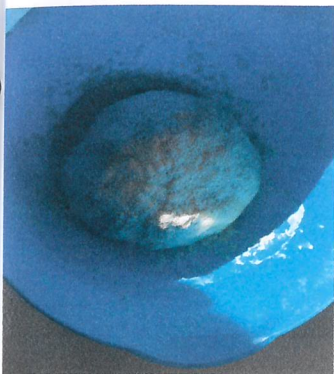
W szklance ciepłej wody rozpuść drożdże, cukier i sól. Do miski wrzuć mąkę i dolej oliwę.



Wlej rozpuszczone drożdże do mąki i wymieszaj.



Wyrabiaj ciasto przez 10 minut. Odstaw ciasto do wyrośnięcia na godzinę.



W tym czasie przygotuj sos pomidorowy. Do garnka włóż puszkę przecieru pomidorowego oraz dodaj oregano, bazylię, czosnek i szczyptę soli. Gotuj przez 10 minut.

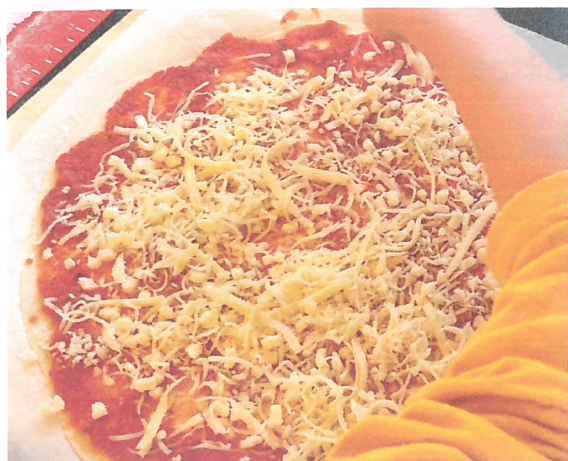


Po wyrośnięciu podziel ciasto na dwie części.

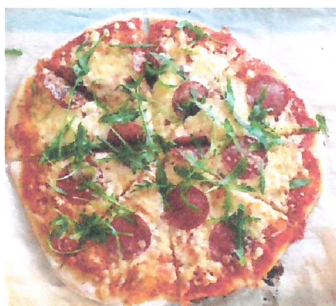
Każdą z części cienko rozwałkuj.



Na rozwałkowanym cieście połóż przygotowany sos pomidorowy a następnie połóż inne składniki (Szef poleca ser i salami) i ...



Smacznego!!!



„Makaron jak z Filipin”

Składniki:

1 opakowanie mrożonych truskawek lub latem świeże truskawki

1 opakowanie makaronu świderki

Cukier lub inny słodzik do smaku w/g uznania

jogurt naturalny

Truskawki rozmrozić.



Po rozmrożeniu...



Następnie w wysokim naczyniu zmiksować je z cukrem i jogurtem



Po kilku minutach...



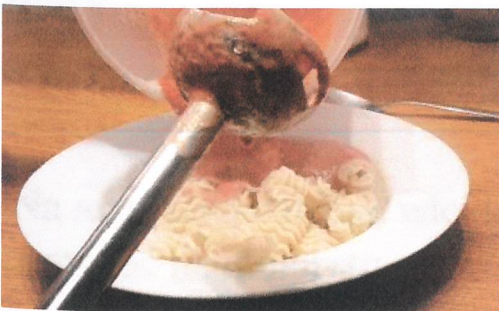
Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu.



Odcedzić makaron.



Na talerzu ułożyć makaron, polać zmiksowanymi truskawkami.



Smacznego!!

„Naleśnik's”

Składniki:

3 jajka

Mąka pszenna

Mleko

Masło klarowane

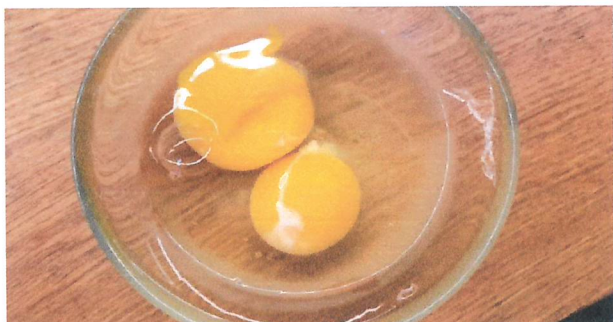
Sól

Dżem {najlepiej truskawkowy}

Rozgrzej patelnię.

● Sparz jajka.

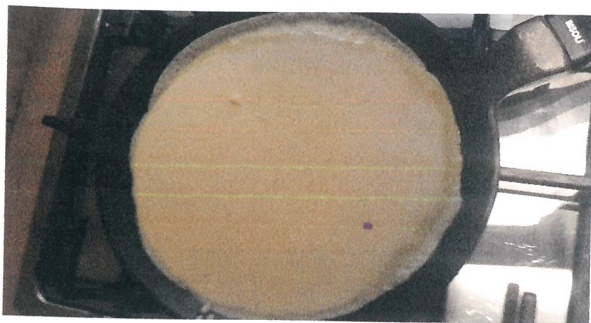
Sparzone jajka rozbij w misce następnie wlej dwie szklanki mleka i wsyp jedną szklankę mąki oraz szczyptę soli. Dodaj 2 łyżeczki masła klarowanego.



● Wymieszaj.



Na rozgrzaną patelnię wlej łyżeczkę oleju i wlej ciasto poczekaj 1 minutę i przewróć na drugą stronę też na 1 minutę.



Poczekaj aż naleśnik będzie gotowy i zdejmij z patelni naleśnik na talerz posmaruj dżemem i ...



Smacznego!



Opis książki kucharskiej



Ta książka zawiera :

Przepisy,

Fajne dania i

Zestaw śniadaniowy, obiadowy i deserowy.

PS: Szef kuchni(Franek)poleca pizzę.