

A round cake with white frosting and a border of pomegranate seeds. The cake is centered on a white background with vertical lines.

home made

PRZEPISY PRACOWNIKÓW

home.pl

home made

PRZEPISY PRACOWNIKÓW

home.pl

DOMOWA KUCHNIA, KTÓRA SPRAWDZA SIĘ W BIURZE

Najważniejszym pomieszczeniem w każdym domu jest kuchnia. W home.pl także pełni ona niezwykłą rolę. To tutaj spotyka się codziennie prawie 300 osób – nie tylko po to, żeby coś zjeść.

Podczas wspólnego przygotowywania posiłku rozmawiamy ze sobą i dowiadujemy się, co słyhać w różnych działach, ale także u osób, z którymi dzielimy te same pokoje. To zawsze okazja do tego, by pogłębić koleżeńskie relacje lub nawiązać je, gdy właśnie rozpoczynamy swoją podróż życia w home.pl.

Czasem podczas takiej rozmowy nad talerzem rodzą się najlepsze idee, które wkrótce potem możemy wykorzystać w naszej pracy. Może to fenomen wynikający z pobudzenia zmysłów ulubionymi smakami?

W naszej kuchni dominuje otwartość, która pozwala nam cały czas pracować nad nowymi pomysłami. Stąd już blisko do wyzwań, których nieustannie poszukujemy. Dzięki ciekawości świata i innowacyjności możemy się rozwijać nie tylko w naszej codziennej pracy, ale również w kuchni. Tak, z wartości którymi się kierujemy, zrodził się plan na naszą książkę kucharską.

Dzięki niej poznacie przepisy, które pomogą Wam wyjść z opresji pod koniec miesiąca, zrobić szybkie i zdrowe śniadanie, gdy brakuje czasu albo zadziwić kolegów i koleżanki słodkościami z najwyższej półki... Będzie też coś do odgrzania w mikrofalówce ;-). Wszystko to po domowemu, czyli *home made*.

Smacznego! Rozgośćcie się w kuchni home.pl.

Mina Paulewicz

Starszy Specjalista ds. HR w home.pl

SZYBKIE ŚNIADANIE

Kasza jaglana na mleku	8
Koktajl wzmacniający odporność	10
Burger awokado	12
Koktajl upiększający	14
Sałátka z tuńczyka	16
Zielony koktajl witaminowy	18

Krucze ciasteczka zbożowe	22
Tort Pavlova z idealną bezą	24
Szarpana Mańka	26
Tartaletki z kremem pomarańczowym i bezikiem	28
Ciasto czekoladowe mojej mamy	30
Rafaello	32
Bochenek bananowy	34
Torcik truskawkowo-śmietankowy na spodzie z nutellą	36
Sernik na kremówce	38
Bezglutenowa babka migdałowa	40

DO KAWY LUB HERBATY

WCZORAJSZY OBIAD, CZYLI ODGRZEWANE W MIKROFALÓWCE

Kurczak z cukinią w sosie śmietanowym	44
Kasza bulgur w sosie śmietanowo-pieczarkowym	46
Zapiekanka	48
Risotto ze szparagami i zielonym groszkiem	50
Zupa grzybowa	52
Makaron ze szpinakiem, kurczakiem i innymi dodatkami	54
Chrupiące polędwiczkę z dipem	56
Kurczak curry	58
Pizza na winie (otwórz lodówkę i bierz, co się nawinie) :-)	60
Szynka w sosie mięsno-grzybowym	62

Tosty Sriracha	66
Domowy kisiel	68
Miodowa sałatka z kurczakiem	70
Naleśniki z pasztetem	72
Mięsna buła glutenowo-laktozowa	74

KONIEC MIESIĄCA, CZYLI GOTOWANIE PRZED WYPŁATĄ

Make food and feel@home.pl

.LIFE

.DIET

.ENERGY

.NEWS

.STYLE

.FIT

.BAR

.COOL



SZYBKIE
ŚNIADANIE

SKŁADNIKI

- ☑ 4 lub 5 łyżek kaszy jaglanej
- ☑ mleko lub inny napój, którego używasz zamiast mleka, np. mleko sojowe
- ☑ 1 łyżeczka miodu
- ☑ cynamon
- ☑ ½ jabłka

JOANNA WACŁAWCZYK Starszy Specjalista ds. HR

Kasza jaglana na mleku

#milky #loveit #cinnamon #healthy #eatgood #foodaddict



CZAS
PRZYGOTOWANIA
20 minut



ILOŚĆ
1 porcja



CHARAKTERYSTYKA
na zimno, na ciepło, mleko

4 lub 5 łyżek kaszy jaglanej wsypujemy do garnka. Zalewamy mlekiem i doprowadzamy do wrzenia. W różnych przepisach często pisze się o przepłukaniu kaszy jaglanej, żeby pozbyć się goryczy, ale kiedy autorka przepisu gotuje ją na mleku, nie robi tego. Rano nie ma czasu ;-)

Po zagotowaniu zmniejszamy moc pod garnkiem, aby powoli się gotowało. Kasza jaglana będzie pęcznieć i wchłaniać mleko, więc mleka musi być więcej – aby zakryło kaszę. Gotujemy 18-20 minut. W tym czasie możemy szykować się do pracy.

Jeśli kasza wchłonie mleko przed podanym czasem gotowania, dolewamy jeszcze trochę do garnka, aby kasza się nie przypaliła.

Po ugotowaniu dodajemy łyżeczkę miodu i cynamonu – tyle, ile lubimy. Mieszamy.

Pół jabłka kroimy w kostkę, dodajemy do kaszy.

To wszystko! Zdrowe i pożywne śniadanie gotowe.

Możesz ugotować od razu dwie porcje na dwa dni, w a pracy tylko odgrzać.

”

Często chcę zjeść coś zdrowego, na ciepło i na dodatek tanio. A jeśli ktoś nie lubi gotować – tak jak ja – a chce się dobrze odżywiać, to danie jest w sam raz. Jest pożywne i można przygotować od razu na dwa dni :-)



SKŁADNIKI

- ☑ 3 plastry imbiru ze skórką
- ☑ ½ limonki
- ☑ garść szpinaku
- ☑ 1 jabłko
- ☑ ½ kiwi
- ☑ 1 łyżka miodu
- ☑ 330 ml wody (1 kubek)

ALEKSANDRA ZIĘBKA Specjalista ds. PR

Koktajl wzmacniający odporność

#vege #glutenfree #sweet #fit #honey #beraw #fresh #doityourself



CZAS
PRZYGOTOWANIA
do 15 minut



ILOŚĆ
2 (ok. 500 ml
koktajlu)



CHARAKTERYSTYKA
słodkie, bez glutenu

Wszystkie składniki myjemy i kroimy na kawałki, a następnie wrzucamy do blendera i miksujemy.

”

Zawsze lepiej zapobiegać, niż leczyć. Stąd też przepis na szybki, pyszny i zdrowy koktajl. Zawarty w nim imbir polepsza krążenie krwi, rozgrzewa organizm i jest bogaty w substancje przeciwzapalne. Z kolei szpinak zawiera beta-karoten, witaminę C oraz potas, żelazo i kwas foliowy. Słodkości nada miód i kiwi, a smak wyostrzy limonka. Jesienią i zimą koktajl może być alternatywą dla herbaty z miodem i cytryną.



SKŁADNIKI

- ☑ 1 dojrzałe awokado
- ☑ 50-100 g wędzonego łososa
- ☑ mała cebula czosnkowa
- ☑ mieszanka sałat (rzymska, rukola, roszponka)
- ☑ 1 rzodkiewka
- ☑ patyk do szaszłyków
- ☑ sól i czarny pieprz

PAWEŁ SULIKOWSKI Grafik

Burger awokado

#foodheaven #hipster #burger #avokado #beraw #fit #foodstyle



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 minut



ILOŚĆ
1 porcja



CHARAKTERYSTYKA
na zimno, bez glutenu, fit

Awokado delikatnie obieramy ze skórki i kroimy wzdłuż. Cebulę po obraniu kroimy w talarki. Sałatę i rzodkiewkę myjemy. Wbijamy w jedną połowę awokado patyk do szaszłyków (do stabilizacji konstrukcji burgera).

Przygotowane składniki (z łososem w roli głównej) układamy wedle uznania na awokado. Doprawiamy solą i pieprzem. Na koniec zamykamy burgera drugą połówką awokado i zatykamy porzeczec na znak zwieńczenia naszej pracy ;-)

”

Danie jest bardzo efektowne, niezwykle pożywne i zdrowe. Zyskujesz szacunek w kręgach hipsterów i uznanie u płci pięknej :-)



SKŁADNIKI

- ☑ 3 plastry imbiru ze skórką
- ☑ ½ limonki
- ☑ garść natki zielonej pietruszki
- ☑ ½ awokado
- ☑ ½ pomarańczy
- ☑ 1 łyżka miodu
- ☑ 330 ml wody (1 kubek)

ALEKSANDRA ZIĘBKA Specjalista ds. PR

Koktajl upiększający

#vege #fresh #cleaneating #glutenfree #sweet #fit



CZAS
PRZYGOTOWANIA
do 15 minut



ILOŚĆ
2 (ok. 500 ml
koktajlu)



CHARAKTERYSTYKA
słodkie, bez glutenu

Wszystkie składniki myjemy i kroimy na kawałki, a następnie wrzucamy do blendera i miksujemy.

”

Kremy na zmarszczki są OK, ale czy nie lepiej zadbać o skórę od wewnątrz? Zielona pietruszka zawiera kilka razy więcej witaminy C niż cytrusy i jest jednym z najbogatszych źródeł beta-karotenu, chlorofilu, wapnia, sodu, magnezu i żelaza. Z kolei awokado zawiera kwasy tłuszczowe omega-9, które chronią skórę przed podrażnieniami i zaczerwienieniem.



SKŁADNIKI

- ☑ 2 puszki tuńczyka w oleju w kawałkach
- ☑ musztarda rosyjska lub dijon do smaku (można zastąpić ją majonezem)
- ☑ 1 duża papryka
- ☑ 3 średnie ogórki kiszone
- ☑ 2 jajka ugotowane na twardo
- ☑ sól i pieprz do smaku

ŻANETA RANDOMAŃSKA Specjalista ds. Reklamy Internetowej

Sałatka z tuńczyka

#fish #tuna #salad #fit



CZAS
PRZYGOTOWANIA
do 15 minut



ILOŚĆ
około 4 porcje



CHARAKTERYSTYKA
na zimno,
wegetariańskie

Odlewamy olej z tuńczyka, przekładamy do miski, mieszamy, rozdrabniamy. Kroimy warzywa w drobną kostkę i dodajemy do tuńczyka. Dodajemy musztardę (2-3 łyżki) i mieszamy. Dodajemy sól i pieprz. Na końcu dodajemy pokrojone w kostkę jajka i delikatnie mieszamy.

Podajemy z chlebkiem, jako smarowidło do kanapek lub sałatkę.



SKŁADNIKI

- ☑ 1 grejpfrut
- ☑ 1 banan
- ☑ 2 kiwi
- ☑ duża garść świeżego szpinaku lub jarmużu
- ☑ opcjonalnie: pomarańcze/jeżyny/maliny

MAGDALENA MAZUROWSKA Specjalista ds. Nadzoru Jakości

Zielony koktajl witaminowy

#vege #coldmeal #glutenfree #fit



CZAS
PRZYGOTOWANIA
do 15 minut



ILOŚĆ
2 porcje
(około 450 ml)



CHARAKTERYSTYKA
słodkie

Banana i kiwi obieramy i wrzucamy do blendera (najlepiej kielichowego). Dodajemy liście świeżego szpinaku lub jarmużu. Z grejpfruta wyciskamy sok i dolewamy do pozostałych składników (grejpfruta możemy także obrać ze skórki i dorzucić do pozostałych składników – wtedy koktajl będzie gęstszy). Blendujemy do uzyskania płynnej zawartości. I gotowe!

Wykonanie jest banalnie proste i zajmuje maksymalnie 10 minut. Koktajl można przygotować dzień wcześniej i przechowywać w lodówce.

EWENTUALNE DODATKI

W zasadzie możemy dorzucić dowolne owoce (latem jest spory wybór). Bardzo fajnie sprawdzają się jeżyny (dzięki nim koktajl robi się czarny i jeszcze pyszniejszy). Jeśli dolejemy sok wyciśnięty z pomarańczy, koktajl będzie słodszy i rzadszy.

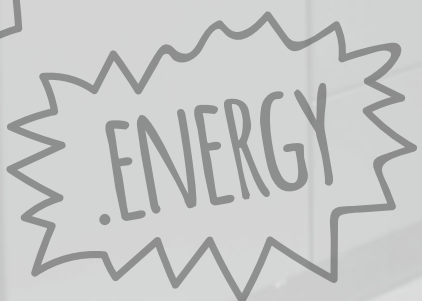
”

To świetna propozycja na drugie śniadanie lub podwieczorek. Zdrowy i pyszny napój doda energii na resztę dnia w pracy i pozytywnie wpłynie na metabolizm, a więc wspomogę odchudzanie (to fajny efekt uboczny ;-))



RECEPTURY
KAWA
HERBATA
CIEPLA
ZIMNA
CIEPLA
ZIMNA
CIEPLA
ZIMNA
CIEPLA
ZIMNA

MEDELIN 7:17
SANTOS 7:16
SZCZECIN 15:46



DO KAWY
LUB HERBATY

SKŁADNIKI

- ☑ 250 g masła
- ☑ 2-3 szklanki musli
- ☑ 1 szklanka wiórków kokosowych
- ☑ 1 szklanka słonecznika łuskanego
- ☑ 2 szklanki mąki
- ☑ 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- ☑ 2 łyżeczki cynamonu
- ☑ 2 opakowania cukru waniliowego
- ☑ 4 łyżki miodu
- ☑ 6 łyżek mleka
- ☑ 2 jajka
- ☑ 1 szklanka cukru

RAFAŁ KRYMOWSKI Lider Zespołu Nadzoru Jakości

Kruche ciasteczka zbożowe

#cookies #boss #sweet #coconut #cinnamon #honey



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 minut



ILOŚĆ
40-50 ciastek



CHARAKTERYSTYKA
na miodzie, słodkie, kokosowe



W rondelku rozpuszczamy masło i odstawiamy do ostudzenia. Następnie bierzemy sporej wielkości miskę i wrzucamy do niej wszystkie pozostałe składniki. W zasadzie nie ma to znaczenia w jakiej kolejności, bo i tak wszystko musi być wymieszane.

Całość dokładnie mieszamy na jednolitą masę, która powinna być bardziej rozlatująca się niż lepka. Nagrzewamy piekarnik do 160°C i wykładamy blachę papierem do pieczenia. Na papier nakładamy pierwszą porcję ciasteczek. Autor przepisu sugeruje formować ciasto na kształt niewielkich kulek, bo podczas pieczenia składniki się roztopią i z kulki zrobi się płaskie ciastko.

Na pierwszy ogień idą do piekarnika tylko dwa ciastka i patrzymy, czy za bardzo się nie rozplývają. Jeśli tak się dzieje, dorzucamy do miski jeszcze jedną szklankę musli i całość dobrze mieszamy. Ponownie formujemy małe kulki i staramy się ułożyć je w sporych odstępach od siebie.

Tak przygotowane kulki wkładamy do piekarnika na 15 minut. Jeśli ktoś lubi przypieczone ciastka, może potrzymać je około 2 minuty dłużej. Na koniec wyciągamy ciastka z piekarnika i pozwalamy im ostygnąć, choć może to być bardzo trudne ;-)



Uwaga! Ta strona zawiera ciasteczka. Kontynuując przeglądanie wyrażasz na to zgodę.



SKŁADNIKI

BEZA

- ☑ 5 białek (z jajek rozmiaru M)
- ☑ 200 g cukru pudru
- ☑ 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ☑ 1 łyżka świeżego soku z cytryny

KREM

- ☑ 250 g serka mascarpone
- ☑ 2 żółtka (z jajek rozmiaru M)
- ☑ 2 łyżki cukru wanilinowego (ewentualnie waniliowego)

OWOCE (DO WYBORU)

- ☑ granat
- ☑ świeże maliny
- ☑ borówki
- ☑ jeżyny
- ☑ truskawki
- ☑ kiwi
- ☑ świeże figi
- ☑ świeże mango
- ☑ brzoskwinie z puszki

”

Postanowiłam któregoś dnia, że upiekę bezę idealną. Metodą prób i błędów, przez 6 miesięcy, starałam się znaleźć idealne proporcje, składniki i czas pieczenia, żeby moja Pavlova była delikatna, pyszna i efektowna. Efekt moich badań przedstawiam ku uciesze wszystkich łakomczuchów.

JUSTYNA ŁAWRYNOWICZ Starszy Specjalista ds. Kadr i Plac

Tort Pavlova z idealną bezą

#dlacierpliwych #ideał #perfect #sweet #cake



CZAS
PRZYGOTOWANIA
długo



ILOŚĆ
6-8 słusnych
kawałków



CHARAKTERYSTYKA
owocowe, słodkie

BEZA (czas przygotowania - ok. 4 godziny)

Ubijamy sztywną pianę z białek. Następnie, cały czas miksując pianę na najwyższych obrotach miksera, dodajemy po łyżce cukru pudru w taki sposób, że każdą następną porcją dodajemy, aż zniknie całkowicie cukier z poprzedniej. Dodajemy łyżkę mąki ziemniaczanej. Miksujemy, aż zniknie w masie bezowej. Dopiero wtedy dodajemy łyżkę soku z cytryny i miksujemy aż do uzyskania bardzo gładkiej, ałtasowej masy.

Rozgrzewamy piekarnik do 120°C (grzanie góra-dół). Na blaszce z piekarnika rozkładamy pergamin do pieczenia, a na nim rysujemy okrąg o średnicy 23 cm. Rozkładamy placek z masy bezowej na pergaminie, formując kształt koła - tak, żeby nie wystawał poza obręb okręgu. Ważne, żeby zrobić to kilkoma sprawnymi ruchami, bez nadmiernego uwalniania powietrza z masy. Lekko podnosimy brzegi placza łopatką do rozprowadzania kremów. Do nagrzanego piekarnika na najniższą półkę wstawiamy placek i pieczemy w temperaturze 120°C przez 30 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 100°C i suszymy bezę przez 3 godziny. Po zakończeniu pieczenia nie wyjmujemy bezy z piekarnika, tylko zostawiamy ją tam do całkowitego wystygnięcia.

Bezę przygotowujemy na wieczór, tak żeby zostawić ją na noc do wystudzenia w piekarniku. Można przyspieszyć proces pieczenia przez ustawienie bezy wyżej w piekarniku. Po zakończeniu pieczenia można ją wystudzić poza piekarnikiem, ale będzie wtedy bardziej gumowa.

PRZYSTROJENIE

Krem przygotowujemy przed podaniem tortu. Do miski wrzucamy serek, żółtka oraz cukier i miksujemy na gładką masę. Nakładamy na wystudzoną bezę krem i przystrajamy owocami. Większe owoce należy pokroić na mniejsze kawałki. Uwaga! Nie należy układać zbyt dużo owoców, żeby beza nie załamała się pod ich ciężarem. Owoce na końcu można posypać cukrem pudrem, polać syropem klonowym lub sosem powstałym z owoców.



SKŁADNIKI

CIASTO

- ☑ 2 szklanki mąki
- ☑ 2 żółtka
- ☑ 3/3 kostki margaryny
- ☑ 1/2 szklanki cukru
- ☑ 2-3 łyżki kakao
- ☑ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ☑ szczypta soli

MASA

- ☑ 2 waniliowe serki homogenizowane (łącznie około 300 g)
- ☑ 1 szklanka cukru (można dać połowę)
- ☑ 1/3 kostki margaryny
- ☑ 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej (lub budyniu)

JOANNA SZUBERT Specjalista ds. Kadr i Płac

Szarpana Mańka

#sweet #szarpa(a)bym #mniam #kakao #delicious



CZAS
PRZYGOTOWANIA
2 godziny



ILOŚĆ
dla 6-8 osób



CHARAKTERYSTYKA
słodkie

Piekarnik nagrzewamy do 170°C, tortownicę (ok. 20 cm) wykładamy papierem (wystarczy spód).

CIASTO

Wszystkie składniki zagniatamy i wsadzamy do lodówki na około pół godziny (tyle zajmie nam przygotowanie masy).

MASA

Osobno ubijamy białka (zostały z ciasta), resztę składników rozcieramy i delikatnie łączymy z ubitymi białkami.

Ciasto wyjmujemy z lodówki i dzielimy na dwie części, jedną kruszymy na spód. Wylewamy masę, a na nią kruszymy (szarpiemy) drugą część ciasta. Pieczemy około 50 minut w 170°C.

”

To przepis mojego dzieciństwa. Moja babcia, która jest kucharką, robiła te ciasto „na zawołanie” i „od ręki”. Przy licznej rodzinie tylko szybkie przepisy wchodziły w grę. Ciasto po upieczeniu powinno wystygnąć, a najlepsze jest kolejnego dnia. Ale... które dziecko by tyle czekało? :) Zawsze je podjadaliśmy, jak było jeszcze gorące.



SKŁADNIKI

dużo czasu i cierpliwości

TARTELETKI

- ✓ 165 g mąki bezglutenowej (55 g mąki ryżowej + 55 g mąki ziemniaczanej + 55 g mąki kukurydzianej)
- ✓ 100 g mielonych migdałów
- ✓ ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ✓ 30 g ksylitolu (lub cukru)
- ✓ 150 g masła
- ✓ 1 małe jajko
- ✓ szczypta soli

BEZA

- ✓ białko z 4 dużych jajek
- ✓ 240 g cukru
- ✓ szczypta soli

KREM POMARAŃCZOWY

- ✓ 120 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- ✓ 80 g cukru
- ✓ 80 g masła
- ✓ 2 duże jajka
- ✓ 2 żółtka z dużych jajek

”

Wybrałam ten przepis, ponieważ wszyscy go zachwalali, przynajmniej przy mnie ;-) Babeczki są wynikiem fuzji kilku różnych przepisów - z konieczności stworzenia czegoś bezglutenowego. To z myślą o naszej koleżance z biura, która na większość przynoszonych do pracy smakołyków może tylko popatrzeć.

MARTA GOC-KARWALA Kierownik Produktu Domeny

Tartaletki z kremem pomarańczowym i bezikiem

#sweet #orange #wow #glutenfree



TARTELETKI

Łączymy suche składniki i dodajemy masło pokrojone w kosteczkę. Rozcieramy na drobną kruszonkę. Dodajemy jajko i dokładnie zagniatamy w kulę aż do uzyskania jednolitej masy. Ciasto zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy do lodówki na około godzinę. Ciasto rozwałkowujemy, wycinamy kółka jak na pierogi (najlepiej dużą szklanką) i przekładamy do foremek na muffiny tak, aby brzegi ciasta sięgały do połowy wysokości (ma powstać miseczek z ciasta). Spód ciasta dziurkujemy widelcem. Pieczemy około 20 minut w temperaturze 180°C (aż ciasteczka się zarumienią).

BEZA

Białka ubijamy do lekkiego spienienia się, dodajemy szczyptę soli i dalej ubijamy do otrzymania gęstej piany. Stopniowo dodajemy cukier (tak, aby cały się rozpuścił). Na wyłożoną papierem do pieczenia (lub matą silikonową) blachę wyciskamy małe beziki (użyjmy dowolnego sprzętu do dekorowania, np. rękawa cukierniczego). Rozmiar bezika powinien być trochę mniejszy niż średnica ciasteczka. Pieczemy około 60 minut w temperaturze 140°C.

KREM POMARAŃCZOWY

Do garnuszka wlewamy sok z pomarańczy, dodajemy startą skórkę owocu, cukier i roztrzepane jajka. Wszystko podgrzewamy na wolnym ogniu, ciągle mieszając. Kiedy masa zacznie być ciepła, dodajemy masło i nadal mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się. Gotujemy aż masa zacznie gęstnieć (nie wolno dopuścić do zagotowania masy, bo się zwarzy). Przelewamy masę do słoika (może być inne naczynie), schładzamy i wkładamy do lodówki na przynajmniej kilka godzin.

Po całkowitym wystudzeniu wszystkich składników nakładamy krem do tartaletek i każdą przykrywamy bezikiem.

Przechowujemy w lodówce.



SKŁADNIKI

- ☑ 6 jajek
- ☑ 1 szklanka drobnego cukru
- ☑ 1 opakowanie cukru waniliowego
- ☑ 1½ szklanki oleju roślinnego
- ☑ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ☑ 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ☑ 1 łyżeczka cynamonu
- ☑ 2 duże łyżki dobrego kakao
- ☑ 3 szklanki mąki
- ☑ 3-4 duże jabłka

NINA PANKIEWICZ Starszy Specjalista ds. HR

Ciasto czekoladowe mojej mamy

#chocolate #dumpandstir #apple #utensylia #kakao



CZAS
PRZYGOTOWANIA
2 godziny



ILOŚĆ
duża blacha,
około 24 kawałki



CHARAKTERYSTYKA
słodkie, kakaowe,
owocowe

To ciasto typu *dump & stir*, czyli wystarczy wrzucić wszystko do miski, zmieszać i upiec.

Jabłka kroimy w kostkę i odkładamy na bok. Możemy je spryskać sokiem z cytryny, żeby nie ściemniały. Jajka, cukier oraz cukier waniliowy dodajemy do miski i miksujemy na puch. Dodajemy pozostałe składniki i mieszamy, aż do ich połączenia się. Ciasto będzie dość gęste.

Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy ciasto. Pieczemy około 40 minut w temperaturze 175°C. Patyczek może nie być suchy do końca. Ciasto powinno dość mocno wyrosnąć. Odstawiamy je do ostudzenia. Na koniec można poleać polewą czekoladową.

Ciasto jest na tyle wilgotne, że postoi kilka dni.

”

Kiedy ma się ochotę na ciasto, ale nie ma się czasu. Kiedy zapomniało się o urodzinach i trzeba przygotować coś zamiast tortu.

Odkąd pamiętam, moja mama robiła to ciasto właśnie wtedy, gdy na szybko, w codziennym pędzie, potrzeba było czegoś słodkiego.



SKŁADNIKI

CIASTO

- ☑ 5 jajek
- ☑ ½ szklanki cukru
- ☑ ¼ szklanki mąki ziemniaczanej
- ☑ ¾ szklanki mąki pszennej

MASA

- ☑ 1 opakowanie budyniu kokosowego
- ☑ 1 kostka masła
- ☑ 10 dag wiórków kokosowych
- ☑ ½ szklanki cukru
- ☑ 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ☑ ½ litra mleka

GÓRNA WARSTWA

- ☑ 2 łyżki margaryny
- ☑ 2 łyżki cukru
- ☑ 10 dag wiórków kokosowych

JUSTYNA PUDEŁKO Specjalista ds. Rozliczeń

Rafaello

#kokos #white #cake #ciacho



CZAS
PRZYGOTOWANIA
6 godzin



ILOŚĆ
blaszka
36 x 25 cm



CHARAKTERYSTYKA
słodkie, kokosowe

CIASTO

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodajemy cukier. Następnie dodajemy żółtka, nadal ubijając. Do masy wsypujemy przesianą mąkę. Delikatnie mieszamy przy pomocy szpatułki.

Pieczemy w temperaturze 160-170°C przez 35-40 minut.
Po upieczeniu przecinamy ciasto w poprzek.

MASA

Z ½ litra mleka odlewamy pół szklanki i dodajemy budyń z dwiema łyżkami mąki ziemniaczanej. Resztę mleka zagotowujemy z 10 dag wiórków kokosowych i ½ szklanki cukru. Wlewamy budyń i zagotowujemy. Gdy budyń ostygnie, miksujemy go z masłem.

GÓRNA WARSTWA

Smażymy wiórki kokosowe na złoty kolor.

ZŁOŻENIE

Na pierwszą część biszkoptu kładziemy większość masy i przykrywamy drugą częścią biszkoptu. Pozostałą masę rozsmarowujemy na wierzchu i wykładamy podsmażone wiórki kokosowe.



SKŁADNIKI

- ☑ 150 g masła
- ☑ 175 g mąki
- ☑ 150 g cukru
- ☑ 1 czekolada mleczna
- ☑ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ☑ ½ łyżeczki sody
- ☑ garść orzechów laskowych lub włoskich
- ☑ 100 g suszonej żurawiny
- ☑ odrobina dowolnego alkoholu
- ☑ 4 dojrzałe banany
- ☑ 2 jajka

RAFAŁ KRYMOWSKI Lider Zespołu Nadzoru Jakości

Bochenek bananowy

#banana #bread #chocolate #pozywne



CZAS
PRZYGOTOWANIA
nie tak krótko



ILOŚĆ
wąska blacha,
ok. 16 kawałków



CHARAKTERYSTYKA
słodkie, owocowe

NA POCZĄTEK - CZEKOLADA

Na godzinę wrzucamy do zamrażalnika czekoladę - ułatwi to później jej kruszenie. Chyba że... zdecydujemy się na wersję dla odważnych - czekoladę roztapiamy wtedy w kąpeli wodnej i dodajemy chilli (w jednym garnku dużo wody, drugi garnek z czekoladą wkładamy do garnka z gorącą wodą i roztapiamy). Tak powstałą masę wylewamy na talerz przykryty folią aluminiową. Całość wkładamy do zamrażalnika.

Dodatkowo, jeśli żurawina jest w całości, można ją posiekać i zalać dowolnym alkoholem, aby również z tej zalewie sobie trochę poleżała. Autor przepisu, z racji, że nie mógł dostać żurawiny, wykorzystał suszone śliwki i czystą wódkę.

A TERAZ - BOCHENEK

Po zmrożeniu czekolady i namoczeniu żurawin przystępujemy do właściwej pracy. Orzechy laskowe lub włoskie kroimy na drobne kawałki. To samo robimy ze zmrożoną czekoladą. Obieramy banany i rozgniatamy je (możemy to zrobić widelcem). Wszystko odkładamy do osobnych misek.

Masło roztapiamy na wolnym ogniu, a następnie przelewamy do miski i powoli ucieramy z cukrem, aż powstanie jednolita masa (na ucieraniu schodzi ponad 5 minut). Do utartej masy dodajemy pojedynczo jajka, rozgniecione banany, orzechy, czekoladę oraz żurawinę. Całość dobrze mieszamy.

W osobnej misce mieszamy mąkę, proszek do pieczenia oraz sodę, a następnie wsypujemy do masy i ponownie dokładnie mieszamy. Masę wylewamy do wąskiej formy, np. 12 x 25 cm.

Pieczemy z temperaturze 175°C. Autor przepisu robi to na oko i używa suchego patyczka, aby sprawdzić, czy już dobre - nie ma termometru w piekarniku ;-)

”

Jak zaczniesz, nie będziesz mógł się oprzeć.



SKŁADNIKI

WARSTWA 1 - NUTELLA Z SUCHARKAMI

- ✓ ½ opakowania sucharków (12 sztuk)
- ✓ 300 g nutelli

WARSTWA 2 - ŚMIETANKOWA

- ✓ 400 g śmietanki kremówki (2 małe kubki)
- ✓ 500 g sera białego
- ✓ 3 łyżki cukru pudru
- ✓ 2 czubate łyżki żelatyny (moczymy kilka minut w zimnej wodzie (1-2 łyżki), a później dodajemy 1-2 łyżki gorącej wody i mieszamy, żelatyna rozpuszcza się wtedy idealnie)

WARSTWA 3 - BRZOSKWINIOWA

- ✓ puszka brzoskwiń
- ✓ 2 galaretki o smaku brzoskwińowym

DAWID KACZMAREK Specjalista ds. Sprzedaży Reklamy Internetowej

Torcik brzoskwińowo-śmietankowy na spodzie z nutellą

#nomnom #cake #peach #sucharki



CZAS
PRZYGOTOWANIA
parę godzin



ILOŚĆ
tortownica
o średnicy 22 cm



CHARAKTERYSTYKA
słodkie, owocowe

WARSTWA 1 - NUTELLA Z SUCHARKAMI

W robocie miksujemy sucharki na bułkę tartą. Do zmiksowanych sucharków dodajemy nutellę (w miarę ciepłą, nie z lodówki) i mieszamy drewnianą łyżką. Taką masę rozprowadzamy równo na dnie tortownicy i wstawiamy do lodówki.

WARSTWA 2 - ŚMIETANKOWA

Śmietankę kremówkę ubijamy, pod koniec dodajemy cukier puder. Następnie dodajemy ser, a na końcu rozpuszczoną żelatynę. Przez chwilę razem miksujemy. Kiedy masa zaczyna tężeć, wykładamy ją na warstwę nutello-sucharkową i ponownie wkładamy do lodówki.

WARSTWA 3 - BRZOSKWINIOWA

Brzoskwinie miksujemy na gładką masę. Galaretkę rozpuszczamy w połowie wody, która była podana w przepisie na opakowaniu (czyli 2 galaretki w 500 ml wody) i łączymy ze zmiksowanymi brzoskwiniami.

Kiedy mus zaczyna tężeć, wylewamy go na masę śmietankową (trzeba to robić delikatnie, żeby uniknąć utworzenia „wulkanów”). Przed podaniem wkładamy na 2-3 godziny do lodówki.



SKŁADNIKI

SPÓD

- ☑ 1 jajko
- ☑ 1½ szklanki mąki tortowej
- ☑ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ☑ ½ szklanki cukru
- ☑ ½ kostki margaryny
- ☑ 3 łyżki słodkiej śmietany

MASA SEROWA

- ☑ 1 kg sera białego półtłustego lub sera w wiaderku
- ☑ olejek zapachowy śmietankowy
- ☑ 25 dag cukru pudru
- ☑ 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- ☑ sok wyciśnięty z 2 cytryn
- ☑ 8 jajek (osobno białka, osobno żółtka)
- ☑ 2 śmietanki kremówki 30% po 250 ml
- ☑ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ☑ 2 garści rodzynków (wcześniej namoczone w ciepłej wodzie)

”

Ten sernik zawsze wychodzi i wszystkim smakuje. Nie jest za słodki, za to jest bardzo łatwy w przygotowaniu i wychodzi pełna blacha wyśmienitej wyzerki. Jest jadalny przez minimum 5 dni, jeśli stoi w lodówce. Ponadto z czasem staje się coraz lepszy.

WIOLETTA CEGIELSKA Starszy Specjalista ds. Kadr i Płac

Sernik na kremówce

#sernik #tradycja #cake #sweethome



CZAS
PRZYGOTOWANIA
do 2 godzin



ILOŚĆ
duża blacha



CHARAKTERYSTYKA
słodkie, nabiał

SPÓD

Całość mieszamy i rozkładamy na blaszce. Pieczemy ok. 10 minut w temperaturze 165-170°C.

MASA SEROWA

Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy ser, mąkę ziemniaczaną, proszek, olejek, sok z cytryny. Osobno ubijamy białka na sztywną pianę, osobno ubijamy śmietanę, a potem wszystko łączymy i mieszamy na wolnych obrotach. Wylewamy na podpieczony spód i pieczemy wszystko razem na termoobiegu przez 1 godzinę w temperaturze 165°C aż do zarumienienia.

Po upieczeniu pozostawiamy placek w piekarniku i objeżdżamy brzegi nożem, aby równo opadł.



SKŁADNIKI

- ✓ 150 g zmielonych migdałów (tzw. mąka migdałowa)
- ✓ 150 g cukru
- ✓ ½ łyżeczki cynamonu
- ✓ skórka z cytryny (lub aromat cytrynowy)
- ✓ 3 jajka
- ✓ masło do wysmarowania foremki

DOMINIKA RYCHLIĆKA Kierownik Produktu Usługi Dodane

Bezglutenowa babka migdałowa

#spokobabka #cynamon #glutenfree #yellow #lemon



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1,5 godziny



ILOŚĆ
10 kawałków



CHARAKTERYSTYKA
słodkie, bez glutenu

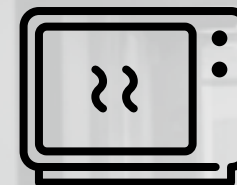
Cukier, jajka, cynamon i skórkę traktujemy mikserem, aby powstała jednolita masa. Dodajemy zmielone migdały i delikatnie mieszamy ręcznie. Masę wlewamy do foremki jak na keks (foremkę smarujemy solidnie masłem). Pieczemy około 50 minut w temperaturze 150°C.

”

Babka jest przede wszystkim szybka w przygotowaniu i pyszna. Dla bezglutenowców są dosyć mocne ograniczenia, bo większość ciast bazuje na mące pszennej. A wiadomo, że ciśnienie na słodkie jest ;-) Ponieważ ostatnio ochota mnie naszała, a miałam pod ręką tylko zmielone migdały, udało się zrobić pyszne ciacho, które prawie całe zjadłam sama, bo było tak dobre...



FEEL LIKE AT HOME



WCZORAJSZY OBIAD,
CZYLI ODGRZEWANE
W MIKROFALÓWCE

SKŁADNIKI

- ✓ 500 g makaronu
- ✓ 500 g filetu z piersi kurczaka
- ✓ 2 cebule
- ✓ 2 cukinie
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 200 ml śmietany 30%
- ✓ sól, pieprz
- ✓ olej do smażenia

PIOTR SZWARC Starszy Analityk Danych

Kurczak z cukinią w sosie śmietanowym

#makaron #pasta #chicken #onion



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 minut



ILOŚĆ
2 porcje dla
2 osób na 2 dni



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, drób

Filet z piersi kurczaka kroimy na niewielkie kawałki i podsmażamy na patelni, następnie odstawiamy. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy, aż będzie miękka, dodajemy wyciśnięty ząbek czosnku. Cukinię ścieramy na tarce (na grubych oczkach) i dodajemy do podsmażonej cebuli z czosnkiem. Dusimy około 10 minut pod przykryciem, aż cukinia będzie miękka. W tym czasie możemy ugotować makaron.

Dodajemy śmietanę, sól i pieprz do smaku, dobrze mieszamy i dodajemy usmażone kawałki kurczaka. Całość dusimy jeszcze 2-3 minuty pod przykryciem.

Gotowe danie podajemy na ciepło z makaronem.

”

*Danie szybkie, smaczne
i syczące.*



SKŁADNIKI

- ☑ 400 g kaszy bulgur
- ☑ 2 średnie cebule
- ☑ 15 g imbiru
- ☑ 4 ząbki czosnku
- ☑ 500 g pieczarek
- ☑ 400 g śmietany 12% lub 18%
- ☑ świeża natka pietruszki
- ☑ 8-12 ogórków kiszonych lub konserwowych
- ☑ olej kokosowy lub zamienniki do smażenia
- ☑ sól, pieprz, papryka mielona
- ☑ szczypta kurkumy
- ☑ pieprz cayenne i sos sojowy

RADOSŁAW ZIEMNIEWICZ Architekt Oprogramowania

Kasza bulgur w sosie śmietanowo-pieczarkowym

#bulgur #imbir #pieczarki #ogórasy #cayenne



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 minut



ILOŚĆ
4 porcje



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło,
wegetariańskie

BAZA POD SOS

Cebulę i imbir kroimy w kostki, czosnek - w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzewamy olej. Gorący olej posypujemy 1-2 szczyptami pieprzu i soli. Wrzucamy bazę pod sos na patelnię.

SOS

Oczyszczamy pieczarki i kroimy w plasterki, a potem wrzucamy je na patelnię. Czekamy aż zbrązowieją, dolewamy trochę wody. Siekamy natkę pietruszki i posypujemy nią pieczarki. Zdejmujemy patelnię z ognia i dodajemy śmietanę. Jeśli sos jest za gęsty, wlewamy trochę wody - jeśli za rzadki, przytrzymujemy dłużej na ogniu, aby odparował. Dodajemy przyprawy. Możemy dodać łyżeczkę masła.

KASZA

Gotujemy kaszę zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Danie jest gotowe do podania - nie mieszamy kaszy z sosem, gdyż kasza go wchłonie i spęcznieje. Wysypujemy porcję kaszy na talerz i polewamy sosem tuż przed podaniem, obok kładziemy 2-3 ogórki.



SKŁADNIKI

- ☑ 1 mała cukinia
- ☑ boczek wędzony
- ☑ makaron risoni
- ☑ tarty ser żółty/mozzarella
- ☑ pomidory krojone (z puszki)
- ☑ pieczarki
- ☑ 2 ząbki czosnku
- ☑ 1 cebula
- ☑ 1 por
- ☑ przyprawy: sól, pieprz, oregano, papryka, czosnek, majeranek, lubczyk
- ☑ 1 jajko
- ☑ śmietana

BEATA ZARĘBA Asystent Biura Zarządu

Zapiekanka

#lubczyk #cukinia #makaron #boczek #ser



CZAS
PRZYGOTOWANIA
ponad godzinę



ILOŚĆ
4 porcje



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, boczek

Cukinie oraz boczek kroimy w długie cienkie plastry i grillujemy. Następnie układamy obok siebie w foremce tak, by można było zawinąć w nie farsz. Cebulkę podsmażamy z pieczarkami i porem, pod koniec dodajemy posiekany ząbek czosnku. Gotujemy i studzimy makaron. Następnie mieszamy go z pomidorami, podsmażoną cebulką z pieczarkami i porem, tarkowanym serem i przyprawami oraz mieszanką śmietany i jajka.

Przygotowany farsz nakładamy do foremki i zawijamy w plastry grillowanego boczku i cukinii. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 30 minut. Podajemy z sosem jogurtowym.



SKŁADNIKI

- ✓ 300 g surowego ryżu do risotto
- ✓ 1 l bulionu warzywnego
- ✓ 4 łyżki masła
- ✓ 3 małe cebule
- ✓ 100 ml białego wina
- ✓ 1 szklanka zielonego groszku
- ✓ 1 szklanka pokrojonych szparagów
- ✓ 150 ml śmietanki kremówki
- ✓ sól, pieprz
- ✓ ½ szklanki startego parmezanu

MARTA GOC-KARWALA Kierownik Produktu Domeny

Risotto ze szparagami i zielonym groszkiem

#risotto #wine #szparagi



CZAS
PRZYGOTOWANIA
do 45 minut



ILOŚĆ
4 porcje



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, wino
wegetariańskie

Cebulę kroimy w drobną kostkę. W garnuszku podsmażamy ⅔ cebuli na łyżce masła, dodajemy pół szklanki gorącego bulionu, zielony groszek i szparagi. Chwilę podduszamy, a gdy warzywa będą miękkie, dodajemy śmietankę i gotujemy około 2 minuty. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Na głębokiej patelni podsmażamy na łyżce masła resztę pokrojonej cebuli, dodajemy surowy ryż i podsmażamy przez około 2 minuty. Zalewamy białym winem i gotujemy, aż całkowicie wyparuje.

Ryż podlewamy porcjami gorącego bulionu (około pół szklanki jednorazowo). Kolejną porcję dodajemy dopiero, gdy poprzednia zostanie wchłonięta przez ryż. Od czasu do czasu mieszamy, aby się nie przypaliło.

Na koniec dodajemy resztę masła i starty parmezan. Doprawiamy solą. Zdejmujemy z gazu i pozostawiamy pod przykryciem na około 2 minuty.

Dodajemy wcześniej przygotowane warzywa, dokładnie mieszamy i zostawiamy pod przykryciem na kolejne 2 minuty.

”

Wybrałam ten przepis, ponieważ dobrze smakuje również na następny dzień po odgrzaniu w mikrofalówce.



SKŁADNIKI

BULION

- ☑ surowe mięso (może być dowolne, jak lubisz, autorka w tym przepisie użyła wędzonych kości wieprzowych)
- ☑ włoszczyzna (marchewki, seler, pietruszka, por)
- ☑ przyprawy
- ☑ grzyby świeże/suszone/ pieczarki
- ☑ ziemniaki
- ☑ cebula
- ☑ ziele angielskie
- ☑ liść laurowy
- ☑ śmietanka 30%
- ☑ majeranek
- ☑ tymianek
- ☑ czosnek
- ☑ natka pietruszki

NINA PANKIEWICZ

Zupa grzybowa

#zlasu #runoleśne #cebulka #mięso #wow #utensylia #hot



CZAS
PRZYGOTOWANIA
3 godziny



ILOŚĆ
4-6 porcji



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło,
wieprzowina

Całą zupę możesz zrobić w szybkowarze lub tradycyjnie, gotując w garnku.

Zacynamy od bulionu. Jeśli mamy wcześniej zrobiony zamrożony bulion, to użyjemy go. Jeśli nie, to obieramy warzywa i wrzucamy wszystkie do garnka wraz z mięsem. Przyprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Dodajemy kulkę ziela angielskiego i listek laurowy. Całość zagotowujemy, na koniec dodajemy przypalony plaster cebuli (nadaje fajnego koloru).

Gdy bulion się gotuje (w szybkowarze około 40 minut, w tradycyjnym garnku około 1,5 godziny), przygotowujemy grzyby. Grzyby świeże myjemy, obgotowujemy w osobnym garnku i kroimy na małe kawałki. Jeśli mamy grzyby suszone, moczymy je w ciepłej wodzie, aby lekko zmiękły, a następnie kroimy na mniejsze kawałki.

Gdy zdecydowaliśmy się na pieczarki, obieramy je i kroimy w plasterki, a następnie podsmażamy z cebulką pokrojoną w kostkę. Ziemniaki kroimy w kostkę.

Gdy bulion będzie gotowy, otwieramy szybkowar (lub podnosimy przykrywkę garnka) i wyciągamy mięso oraz warzywa. Marchewkę kroimy w plasterki i wrzucamy z powrotem do garnka. Dodajemy grzyby i ziemniaki. Przyprawiamy majerankiem i tymiankiem. Wciskamy mały ząbek czosnku. Gotujemy całość przez około 30-40 minut już bez przykrywki.

Co jakiś czas testujemy smak. Możemy całość doprawić solą, pieprzem lub przyprawami.

Przed samym podaniem dodajemy do zupy śmietankę 30% i pozwalamy, aby całość się zagotowała. Śmietanka sprawi, że zupa się zagęści.

Zupę można zrobić bez ziemniaków, wówczas można podać ją z makaronem.

Tuż przed podaniem posypujemy pietruszką.



SKŁADNIKI

- ☑ makaron nitki na dwie porcje obiadowe
- ☑ 1-2 piersi z kurczaka – to zależy, ile kurczaka chcesz mieć w daniu
- ☑ 300 g liści szpinaku – mogą być mrożone
- ☑ suszone pomidory w zalewie
- ☑ ser feta
- ☑ śmietanka 30%
- ☑ 1-2 ząbki czosnku
- ☑ sól
- ☑ pieprz
- ☑ 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
- ☑ 1-2 łyżeczki kardamonu
- ☑ 3-4 łyżeczki curry
- ☑ listki bazylii (opcjonalnie)

JOANNA WACŁAWCZYK Starszy Specjalista ds. HR

Makaron ze szpinakiem, kurczakiem i innymi dodatkami

#szpinak #czosnek #chicken #mikrofalówka



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 minut



ILOŚĆ
2 porcje



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, drób

W garnku wstawiamy wodę na makaron, a po zagotowaniu wrzucamy makaron do garnka i gotujemy.

Pierś z kurczaka płuczemy i kroimy w kostkę, oprószamy solą i pieprzem. Kurczaka przekładamy na rozgrzaną patelnię z olejem. Po chwili dodajemy starty czosnek. Gdy wszystko się chwilę posmaży, dodajemy szpinak i dusimy wszystko na patelni 8-10 minut. Jeśli to szpinak mrożony, dusimy tak długo, aż się rozmrozi.

Kroimy w dużą kostkę trochę fety i suszone pomidory. Ile? To znów zależy od tego, co lubimy. Autorka przepisu uwielbia i jedno, i drugie, więc nie żałuje składników :-)

Następnie dodajemy do szpinaku gałkę muszkatołową i mieszamy. Dodajemy curry, kardamon, możemy dodać jeszcze szczyptę soli, ale nie przesadzmy.

Wszystko mieszamy i dodajemy około $\frac{3}{4}$ śmietanki 30% oraz suszone pomidory. Znow wszystko mieszamy i trzymamy chwilę na małym ogniu.

Dodajemy ugotowany makaron i większość kostek fety, która jest już pokrojona. Wszystko mieszamy i przekładamy do pojemników. Na wierzch kładziemy pozostałe kostki fety, aby ładnie wyglądało. Możemy dodać listki bazylii.



SKŁADNIKI

POLĘDWICZKI

- ✓ 1 kg polędwiczek z kurczaka
- ✓ 2-3 łyżeczki curry
- ✓ 1 łyżeczka kurkumy
- ✓ 1 łyżeczka papryki czerwonej
- ✓ 1 łyżeczka przyprawy gyros
- ✓ 1 łyżka oliwy
- ✓ 2 jajka
- ✓ opakowanie chrupiącej panierki do kurczaka
- ✓ 1 łyżka bułki tartej

DIP MAJONEZOWO-KECZUPOWY

- ✓ 4 łyżeczki majonezu
- ✓ 4 łyżeczki keczupu

DIP CZOSNKOWO-ZIOŁOWY

- ✓ 4 łyżeczki majonezu
- ✓ 4 łyżeczki jogurtu naturalnego
- ✓ 2 ząbki czosnku
- ✓ 3 szczypty suszonej natki pietruszki

DIP MUSZTARDOWY

- ✓ 3 łyżeczki musztardy
- ✓ 2 łyżeczki śmietany 12%
- ✓ 3 łyżeczki majonezu
- ✓ szczypta curry
- ✓ szczypta pieprzu

”

Proste w wykonaniu i pożywne. Danie dobre na imprezy lub jako przekąska w pracy (jak coś zostanie z domówki). Można podawać na ciepło, choć równie dobrze smakuje po ostygnięciu. Do tego jakiś dip zawsze jesteśmy w stanie wyczarować na szybko, choćby miał to być sam keczup udający sos pomidorowy ;-)

MICHAŁ KRZYWANIA Starszy Grafik

Chrupiące polędwiczki z kurczaka

#chicken #wyzerka #meeting #panierka



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 minut



ILOŚĆ
16-20 sztuk



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, na zimno, drób



MARYNATA

Wszystkie przyprawy mieszamy w misce z oliwą. Następnie wkładamy umyte i osuszone polędwiczki i dokładnie obtaczamy w marynacie. Najlepiej pozostawić je na noc w lodówce, żeby przyprawy dobrze się wchłonęły, a oliwa nadała soczystości potrawie.

PANIERKA

Wybijamy całe jajka do jednego półmiska, a w drugim mieszamy panierkę z bułką. Obtaczamy polędwiczki najpierw w jajku, a następnie w panierce.

2 SPOSOBY NA KURCZAKA

1. Pieczemy 10-15 minut w nagrzanym do 170°C piekarniku z włączonym termoobiegiem aż polędwiczki się zarumienią. To wersja bardziej chrupiąca i fit (jaśniejsze kaski na zdjęciu).
2. Smażymy na patelni z odrobiną oleju. W tej wersji mamy trochę więcej tłuszczu (ciemniejsze kaski na zdjęciu).

DIPY

Do małego naczynia (np. kubka) wlewamy po kolei składniki, odmierzając je łyżeczkami. Proporcje dobieramy według uznania. Mieszamy do uzyskania gładkiej masy.

Dip majonezowo-keczupowy to klasyka ze składników dostępnych na co dzień w lodówce. Podczas przygotowywania czosnkowo-ziołowego, jeśli nie mamy czosnku i pietruszki, możemy pójść na łatwiznę i użyć magicznych kostek smaku pewnej firmy na „k” (sprawdzone w praktyce) – kruszymy, mieszamy i gotowe. Dip musztardowy doprawiamy tym, co znajdziemy w szufladzie z przyprawami – autor przepisu użył curry, które oprócz smaku nadaje także żółtego koloru.

Na końcu każdy sos przekładamy do czystego małego pojemniczka, w którym będziemy maczać kaski.



SKŁADNIKI

- ☑ dwie piersi z kurczaka
- ☑ puszka mleczka kokosowego
- ☑ puszka pomidorów
- ☑ kasza kuskus – do podania jako dodatek

PASTA CURRY

- ☑ pęczek świeżej kolendry
- ☑ 1 cebula
- ☑ 3 ząbki czosnku
- ☑ 2-3 papryczki chili (jeśli chcemy, by sos był mniej ostry – dajmy jedną)
- ☑ ok. 4 cm świeżego imbiru
- ☑ ½ limonki
- ☑ 2 łyżki oliwy

PRZYPRAWY

- ☑ sól i pieprz
- ☑ kurkuma
- ☑ garam masala
- ☑ liście limonki kaffir lub świeża trawa cytrynowa

ANNA MIŚKO Dyrektor HR

Kurczak curry

#curry #boss #hot #pikantne #chicken #chilli #oriental



CZAS
PRZYGOTOWANIA
2 godziny



ILOŚĆ
3 porcje



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, drób, kokosowe

Piersi z kurczaka kroimy w kostkę, dodajemy sól i pieprz do smaku. W blenderze przygotowujemy pastę curry: wrzucamy pęczek kolendry, obrany czosnek, cebulę, imbir, chilli, wyciskamy sok z połowy limonki, dodajemy oliwę, sól i pieprz do smaku. Blendujemy do uzyskania gładkiej pasty.

W woku rozgrzewamy oliwę i podsmażamy kurczaka. Gdy kurczak będzie już podsmażony, dodajemy pastę curry – chwilę podgrzewamy wszystko razem.

Do woka dodajemy mleczko kokosowe i pomidory w puszcze, dodajemy sól i pieprz do smaku. Dodajemy przyprawy: kurkumę, garam masalę i 3-4 liście limonki.

Zmniejszamy ogień na średni i gotujemy przez około 1 godzinę i 15 minut pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając.

Podajemy z kaszą kuskus przygotowaną według zaleceń na jej opakowaniu.

”

Kurczak curry, choć jest ostrym daniem, to jedna z ulubionych potraw mojego 11-letniego syna Antka – nieustannie wprawia w zdumienie znajomych, zjadając się nią :) Kiedy usłyszał o pomysle książki „Home made”, powiedział, że nie wyobraża sobie, by ten przepis się w niej nie znalazł.



SKŁADNIKI

CIASTO

- ☑ 4 niepełne szklanki mąki pszennej
- ☑ 1½ szklanki wody +/- kilka łyżek
- ☑ 1 łyżeczka drożdży instant lub 50 g świeżych drożdży
- ☑ 1 łyżeczka soli
- ☑ 1 łyżeczka cukru (opcjonalnie)
- ☑ oliwa do smarowania blaszek i dłoni, gdyby był problem z lepieniem się ciasta

SOS I DODATKI

Otwórz lodówkę i wyciągnij, co masz: cebulę, paprykę, szynkę, pieczarkę, mozzarellę lub inny ser. Każdy lubi inne dodatki na pizzy, więc można szaleć. Do sporządzenia sosu na pizzę potrzebujesz koncentratu pomidorowego, bazylii, oregano, tymianku i czosnku.

DAWID KACZMAREK Specjalista ds. Reklamy Internetowej

NINA PANKIEWICZ Starszy Specjalista ds. HR

Pizza na winie (otwórz lodówkę i bierz, co się nawinie) :-)

#[pizza emoji] #shareit #domowa



CZAS
PRZYGOTOWANIA
2 godziny



ILOŚĆ
6 kawałków



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, mięso, pizza



Mąkę, sól, cukier, wodę i drożdże łączymy ze sobą i wyrabiamy elastyczne, gładkie ciasto. Gdy odchodzi od ręki, przekładamy je do miski i przykrywamy natłuszczoną folią. Ciasto na pizzę zostawiamy do wyrośnięcia na minimum 1 godzinę, do czasu, aż podwoi swoją objętość. Gdy urośnie, wyjmujemy je z miski, kilka razy ugniatamy, dzielimy na kawałki i formujemy cienkie lub grubsze placki. Można je rozwałkować lub rozciągnąć.

PIZZA NA CIENKIM CIEŚCIE

Jeśli zdecydowaliśmy się na cienki placek, na cieście delikatnie rozprowadzamy sos, posypujemy przyprawami, startym serem i pieczemy około 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 250°C.

PIZZA NA GRUBYM CIEŚCIE

Jeśli zdecydowaliśmy się na grubszy placek, pozostawiamy go 15-20 minut do ponownego wyrośnięcia. Na cieście delikatnie rozprowadzamy sos, posypujemy przyprawami, startym serem i pieczemy 20-25 minut w piekarniku rozgrzanym do 250°C.

SOS NA PIZZĘ

Mieszamy koncentrat z czosnkiem i przyprawami i odstawiamy na 15 minut, aż przejdzie.

DODATKI

Kroimy warzywa, mięso i inne dodatki na plasterki i małe kawałki.

Smarujemy ciasto sosem i wykładamy składniki na pizzę. Pieczemy w temperaturze 200°C przez 18-20 minut.



SKŁADNIKI

- ☑ szynka wieprzowa
- ☑ grzyby
- ☑ śmietana
- ☑ przyprawy
- ☑ koperek
- ☑ cebula

JULITA KACZALSKA Młodszy Konsultant Wsparcia Technicznego

Szynka w sosie mięsno-grzybowym

#konkret #grzyby #onion #mięso



CZAS
PRZYGOTOWANIA
do 1 godziny



ILOŚĆ
2 porcje dla
2 osób



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, wieprzowina

Szynkę kroimy w plastry, przyprawiamy solą, pieprzem, przyprawą do mięsa duszonego i odrobiną papryki ostrej i słodkiej. Podsmażamy na patelni z dwóch stron. Na drugiej patelni podsmażamy wraz z cebulą mrożone grzyby (przed zamrożeniem grzyby były raz obgotowane).

Farsz grzybowy wrzucamy na mięso i razem dusimy pod przykryciem. Zalewamy wrzącą wodą do uzyskania sosu i gotujemy na małym ogniu.

Dolewamy śmietany słodkiej 30%, zagęszczamy zaklepką i wsypujemy koperek.

Całość podajemy z kaszą gryczaną.





KONIEC MIESIĄCA,
CZYLI GOTOWANIE
PRZED WYPŁATĄ

SKŁADNIKI

- ☑ chleb tostowy
- ☑ ser gouda
- ☑ sos sriracha
- ☑ majonez
- ☑ sprawny opiekacz

MATEUSZ ATROSZKO Starszy Grafik

Tosty Sriracha

#wow #proste #dobre #tost #ostre #nomoney #optymalizacja #thai
#opiekacz #tajskietoniechińskie #szybkietrawienie #pieczedwarazy
#foodporn #instafood #yumy #cheese #gouda #lunch #yum
#fastandspicy #instagood #korpotosty #delicious #crunchy #foodgasm
#foodstagram #sriracha #uszanowanko



KOSZT
1 zł/szt.



ILOŚĆ
1 sztuka



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, tosty, ostry sos

Chleb tostowy smarujemy majonezem i polewamy odrobiną sosu sriracha. Kładziemy żółty ser i składamy kanpkę. Wkładamy do rozgrzanego opiekacza na kilka minut.

”

Tajski sos sriracha poprawia smak każdej (sic!) potrawy - nawet produktów przeterminowanych! My w dziale kreacji użyliśmy go do uszlachetnienia jednej z najprostszych i najszybszych potraw. Pozwoliło nam to uzyskać wytworny produkt kulinarny przy minimalnym czasie przygotowania a także skrócić przerwy na lunch o 7%, a trawienie nawet o 3%.



SKŁADNIKI

- ☑ dowolny domowy syrop
- ☑ 2-3 łyżki mąki ziemniaczanej
- ☑ cukier (opcjonalnie)

DOMINIKA RYCHLICKA Kierownik Produktu Usługi Dodane

Domowy kisiel

#homemade #jakubabci #vege #sweet #syrop



KOSZT
ok. 1 zł



ILOŚĆ
1 kubek



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, bez glutenu

Wstawiamy wodę do gotowania.

Do kubka wlewamy $\frac{1}{3}$ zimnej wody i wsypujemy 2-3 łyżki mąki, wszystko mieszamy. Kiedy woda zacznie wrzeć, zmniejszamy ogień, dodajemy syrop i 5 minut gotujemy. Następnie odstawiamy garnek i wlewamy do niego przygotowaną mąkę z wodą, ciągle mieszając.

Wstawiamy garnek z powrotem na mały ogień i chwilę gotujemy, aż zacznie bulgotać.

Można dodać cukier, jeśli syrop jest mało słodki.

W PRACY - OPCJA EKSPRESOWA

Do zagotowanej wody dodajemy mąkę zmieszaną z odrobiną zimnej wody i syropem.

”

W moim domu kisiel robiło się zawsze. Moje pierwsze wspomnienie to pyszny jagodowy kisiel, który robiła mi babcia. Najpierw zbierała jagódki w lesie, potem je suszyła lub robiła syrop w słoiku. Taki kisielek nie dość, że pyszny, to jeszcze leczył żołądek, gdy ten bolał. Moja mama od wielu lat robi syrop z czarnej porzeczki, który stanowi bazę pod kisiel.



SKŁADNIKI

NALEŚNIKI

- ☑ 2 jajka
- ☑ szklanka mąki
- ☑ szklanka mleka
- ☑ ¾ szklanki wody
- ☑ szczypta soli
- ☑ odrobina oleju

PASZTET

nie musisz go robić – oszczędź czas oraz pieniądze i weź gotowy ze sklepowej półki

ANDRZEJ KOCHAŃSKI Copywriter

Naleśniki z pasztetem

#tanieidobre #szybkie #intuicja #małoroboty



KOSZT
około 7 zł



ILOŚĆ
9 sztuk



CHARAKTERYSTYKA
na zimno, pasztet

W CZYM TKWI SEKRET DOBRZYCH NALEŚNIKÓW?

Dużo zależy od intuicji. I od patelni. Ponadto nie od dziś wiadomo, że lepsze naleśniki robią przedstawicielki płci pięknej (autor przepisu poprosił o idealne naleśniki żonę).

DOBRA, ROBIMY!

Składniki naleśników mieszamy mikserem do powstania jednolitej masy. Następnie wylewamy ją w odpowiedniej ilości na patelnię i smażymy naleśniki do wyczerpania naszej masy.

Gdy naleśniki są już gotowe, możemy je włożyć do lodówki, a na następny dzień zabrać do pracy (dobre będą jeszcze parę dni, jeśli będziemy przechowywać je w lodówce).

Pasztet w sklepie wybieramy według gustu. Prawdopodobnie jest koniec miesiąca, więc nie szalejmy – tu liczy się ekonomia! ;-)

Następnego dnia w pracy możecie być dumni ze swojego planowania i oszczędności. Uczuciu dumy będą towarzyszyć także wyjątkowe doznania smakowe. Tak więc, wyjmujemy pasztet i smarujemy naleśnik, a później kolejny... i kolejny... Poezja, prawda?

”

*Ekonomiczne, proste,
genialne.*



SKŁADNIKI

- ☑ sałata lodowa
- ☑ 2 duże pomidory
- ☑ 400 g piersi z kurczaka
- ☑ słonecznik łuskany
- ☑ przyprawy: sól, pieprz, ostra papryka, bazylia
- ☑ 2 łyżeczki musztardy sarepskiej
- ☑ 1 łyżeczka miodu
- ☑ ½ szklanki oliwy z oliwek

RENATA JĘDRASIAK Starszy Konsultant Wsparcia Technicznego
JUSTYNA ŁAWRYNOWICZ Starszy Specjalista ds. Kadr i Płac

Miodowa sałatka z kurczakiem

#miód #honey #chicken #wow #zdrowe



KOSZT
ok. 10 zł



ILOŚĆ
2 porcje



CHARAKTERYSTYKA
na ciepło, fit



Sałatę rwiemy na kawałki. Pomidory kroimy w grubą kostkę.

Pierś z kurczaka gotujemy lub podsmażamy i dodajemy przyprawy: sól, pieprz, ostrą paprykę. Łączymy sałatę, pomidory i pierś z kurczaka.

Z musztardy, miodu i oliwy robimy sos, którym polewamy sałatkę. Na koniec posypujemy prażonym słonecznikiem oraz bazylią.

”

Superłatwe i szybkie danie. Robię je wtedy, gdy nie mam zbyt wiele czasu na przygotowanie posiłku do pracy.



SKŁADNIKI

- ☑ bułka lub bagietka
- ☑ jakiegokolwiek mięso dostępne w lodówce
- ☑ pomidor
- ☑ ogórek konserwowy
- ☑ sałata
- ☑ jajko
- ☑ masło
- ☑ ser
- ☑ keczup
- ☑ majonez

MICHAŁ KRZYWANIA Starszy Grafik

Mięsna bułka glutenowo-laktozowa

#bagietka #kurczak #gluten #laktoza #tyleopcji #wow



KOSZT
1-3 zł



ILOŚĆ
1 porcja



CHARAKTERYSTYKA
mięso, na zimno

Bułkę lub bagietkę rozkrawamy, pozostawiając niedokrojoną jedną stronę (na zawias ;-)). Smarujemy masłem (lub jakimś serkiem) jedną lub dwie strony. Układamy ser, smarujemy majonezem i na to kładziemy mięso. Zalewamy keczupem i na tym zazwyczaj kończy się finezja autora :-)

WARIANT DELUXE

W roli mięsa w przepisie zostały użyte smażone polędwiczki z kurczaka pozostałe z innego przepisu, który znajdziecie w tej książce („Chrupiące polędwiczki z kurczaka”). Aby było równie treściwie, możemy użyć w zamian kotleta schabowego z obiadu, klopsików wkrójonych w bułkę itp. Jeśli jest więcej czasu, możemy pokroić pomidora w plastry, dorzucić plasterki ogórka konserwowego, jajko i sałatę – co kto lubi.

WARIANT BUDŻETOWY

Najszybszy do wykonania. Mięso w tym przypadku to zwykle plasterki wędliny w dużej ilości (salami, krakowska itp.).

WARIANT NA „KORPOHIENĘ”

Niepraktykowany w home.pl! ;-) Kupujemy tylko bułkę. Po przyjeździe do pracy otwieramy lodówkę i korzystamy z obfitości zgromadzonych tam zapasów współpracowników. Podbieramy małymi porcjami dla niepoznaki ;-)

”

Jest to przepis zapomniany w obecnych czasach, w których najlepiej, aby wszystko było wegańskie, bezglutenowe i bez laktozy. Odwołuje się do tradycyjnego drugiego śniadania szczecińskich stoczniovców. To spora konkurencja pod względem stosunku cena/jakość dla „Pana/Pani Kanapki” – tam za podobną bułkę trzeba zapłacić minimum 6 zł (decydując się na naszą mięsną bułkę, w miesiącu zaoszczędzimy około 80 zł, a te środki można wydać na pizzę, pączki i inne smakołyki do pracy).



KILKA SŁÓW O NASZEJ FIRMIE

home.pl istnieje od 1997 roku i jest największym dostawcą usług internetowych dla małych i średnich przedsiębiorstw w Europie Środkowo-Wschodniej. Specjalizujemy się w rejestracji domen internetowych, hostingu serwisów WWW, utrzymaniu kont poczty elektronicznej oraz udostępnianiu aplikacji biznesowych przez Internet.

Do grona użytkowników usług home.pl należą klienci indywidualni, mikro-, małe i średnie firmy, ale także międzynarodowe koncerny, instytucje finansowe oraz jednostki administracji publicznej.

Firma zatrudnia prawie 300 pracowników i jest jednym z największych pracodawców z branży IT w województwie zachodniopomorskim.

POMYSŁ

Nina Pankiewicz

KIEROWANIE PROJEKTEM

Michał Krzywania

ZDJĘCIA

Mateusz Atroszko

SKŁAD I PRZYGOTOWANIE DO DRUKU

Paweł Sulikowski

OPRACOWANIE GRAFICZNE

Zespół Kreacji home.pl

REDAKCJA

Andrzej Kochański

REALIZACJA DRUKU

www.printgroup.pl

home.pl S.A.
ul. Zbożowa 4, 70-653 Szczecin
tel. +48 504 502 500
www.home.pl

© home.pl 2017



ZOBACZ WERSJĘ ONLINE KSIĄŻKI NA:

www.ksiazka.home.pl

.CLICK

.TRAINING

.MARKETING

.ART

.LINK

.DOWNLOAD

.ONLINE

.PRESS

.REVIEW

.PHOTOS





home.pl

Kuchnia to najważniejsze miejsce w każdym domu. Ale także w naszej firmie. W książce „home made” znajdziecie domowe przepisy pracowników home.pl na dania i przekąski, które idealnie sprawdzają się w biurze. Wybierzcie dla siebie szybkie śniadanie, konkretny obiad, wyborne słodkości lub jedzenie idealne na koniec miesiąca, gdy najbardziej liczy się ekonomia ;-)

Smacznego!

