

Zwykle używam mąki pszennej, ale można mieszać w różnych proporcjach z żytą albo pełnozarnistą. Im więcej domieszek, tym ciasto będzie mniej puszczyste, a bardziej chrupkie. Możesz zrobić mniej placków, za to grubsze.



Ziny to nieoficjalne wydawnictwa poświęcone sprawom, które uważasz za ważne. Mogą być o muzyce, hobby, sprawach osobistych, społecznych, o tym, o czym nikt nie chce mówić i o czym powinno się mówić głośno. Mogą być to komiksy, zdjęcia, teksty, poezja...

Czytaj ziny, rób ziny, wspieraj niezależne, wolne głosy.

Pobierz więcej darmowych zinów z www.gniazdoswiatow.net

Październik 2024

#zinetober2024

#MoZiPro



Moje popisowe przepisy



godai

1. Do szklanki ciepłej wody dodaj odrobinę cukru i drożdże (ja używam dwóch paczek instant). Poczekaj ok. 20 minut, aż drożdże zaczną pracować.
2. Dodaj siopnikowo ok. pół kilograma mąki i pół garści soli.
3. Wyrabiaj aż do uzyskania jednolitej, miękkiej, lekko lepkiej konsystencji. Polecam użyć robota, bo to trwa dłużej. Gotowe ciasto odstaw przkritę ściereczką na 2 godziny w ciepłe miejsce.
4. W tym czasie przygotuj sos pomidorowy z przyprawami oraz pokrój dowolnie wybrane dodatki
5. Wybieraj małe porcje ciasta. Możesz je ugniatć, ale polecać rozwałkowanie. Z przepisów powinno wyjść 5-6 cienkich placków o średnicy 30 cm. Każdy placek posmaruj dokładnie sosem pomidorowym, posyp serem i nakładaj wybrane dodatki.
6. Piecz osobno w uprzednio nagrzanym do 220°C piekarniku, najlepiej na termoobiegu. Powinno wystarczyć 8-10 minut, ale musisz dostosować czas do swojego piekarnika.

Pizza

Podawaj z ziemniakami, ryżem albo w wydłużonym chlebie. Świetny także z plackami ziemniaczanymi.
Jeśli dasz więcej bulionu wyjdzie zupa gulaszowa, jeśli mniej (i dodasz mąkę) wyjdzie zawieszony sos.



Curry

1. Obsmaż mięso na patelni – zwykle jest to kurczak, może to być baranina, wołowina, wieprzowina – zależnie od preferencji.
2. W wersji minimum – dodaj cebulę pokrojoną w piórka i podsmaż. W wersji full – dodaj mieszankę warzyw – dowolnie wybraną, do smaku.
3. Dodaj wodę i pastę curry, moja ulubiona to Cock Brand.
4. W wersji bardziej „indyjskiej” dodaj passatę pomidorową (wyjdzie gęstsze). W wersji bardziej „tajskiej” – dodaj mleko kokosowe (wyjdzie rzadsze). Do smaku i objętości.
5. Duś na małym ogniu pod przykryciem, mieszając, przez jakieś 15-20 minut. W tym czasie możesz ugotować ryż.
6. Podawaj z ryżem, albo indyjskimi plackami naan.



Do indyjskiego polecam czerwone curry. Do tajskiego może być dowolne (zielone jest najostrejsze).

1. Obsmaż mięso na patelni – zwykle jest to wołowina, wieprzowina, może to być dziczyzna, w wersji jarskiej mogą to być bocznaki. Dobraw mięso – najlepiej mieszankę przypraw do gulaszu. Najważniejsze to pieprz, ostra papryka i aromatyczne zioła.
2. Dodaj drobno posiekaną cebulę. Na koniec smażenia możesz podać trochę sosu sojowego (wtedy nie dodawaj soli w całym procesie).
3. Osobno w garnku zagotuj bulion (smak do wyboru, ja używam grzybowego). Możesz dodać zgniecione ząbki czosnku, grzyby leśne, pieczarki, pokrojone w kostkę ziemniaki, paprykę.
4. Dodaj usmażone mięso i cebulę i duś na małym ogniu przez 2 godziny mieszając.
5. Pod koniec duszenia możesz zagęścić potrawę mąką pszenną wymieszaną ze szklanką wystudzonego wywaru. Duś następnie 10-15 minut mieszając, aby nie przywarło.

Gulasz