

KOPERTY Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z KURCZAKIEM I POMIDORAMI

Składniki:

- opakowanie ciasta francuskiego,
- garść pomidorków koktajlowych,
- pierś z kurczaka,
- garść szpinaku,
- 50 g startego sera mozzarella,
- szczypta soli,
- szczypta pieprzu,
- szczypta chili.



Źródło: <https://polki.pl/przepisy/ksiazki-kucharskie,dania-na-walentynki-47-przepisow-na-kolacje-walentynkowa,10037316,artykul.html>

Sposób przygotowania:

Opakowanie ciasta francuskiego podziel na 4 części. Następnie przełóż wstępnie podsmażoną pierś z kurczaka (pokrojoną w kawałki) na ciasto i dopraw solą, pieprzem i chili. Szpinak posiekaj, pokrój drobno pomidorki koktajlowe. Ułóż warzywa na pierś z kurczaka.

Następnie posyp startą mozzarellą. Zwiń ciasto francuskie w kształt serca i przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Zapiekamy przez 25 minut w temperaturze 180 stopni. Tak przygotowana kolacja walentynkowa idealnie smakuje zarówno na zimno, jak i na ciepło.

TORTELLINI Z PIKANTNYM SOSEM POMIDOROWYM

Składniki:

- 300 g gotowych pierożków tortellini (możesz użyć tych z nadzieniem serowym lub z szynką)
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 1 szalotka
- 80 ml białego wytrawnego wina
- 100 ml passaty pomidorowej
- 1 łyżeczka lub więcej pasty chilli
- 2 łyżki czerwonego pesto
- 2 łyżki śmietany 18% + dodatkowa do podania
- listki świeżej bazylii i/lub natki pietruszki do podania
- 1 łyżeczka płatków chili



Źródło: <https://nietylkopasta.pl/tortellini-z-pi-1>

- świeżo mielony czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Makaron ugotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu. Posiekaj drobno czosnek i szalotkę. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj czosnek i szalotkę i zeszklij. Jak zaczną się lekko rumienić dodaj białe wino, passatę, pastę chilli (możesz dodać najpierw łyżeczkę, a jeśli wolisz ostrzejsze dania zawsze możesz dodać jeszcze trochę). Całość podgrzewaj i mieszaj, po czym dodaj śmietanę i wszystko połącz ze sobą. Czas gotowania sosu to około 10 minut, musi się nieco zredukować i nabrać smaku. Do sosu na patelnię dodaj ugotowane wcześniej tortellini i wymieszaj. Przekładaj na talerze, dodaj po łyżce śmietany, posyp płatkami chilli i listkami świeżej bazylii oraz natką pietruszki. Podawaj niezwłocznie.

MAKARON Z PESTO I POMIDORKAMI

Składniki:

- 150-200 g makaronu spaghetti lub innego
- 10-15 pomidorków koktajlowych
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 4 łyżki domowego zielonego pesto
- sól i świeżo mielony pieprz
- tarty parmezan do podania
- listki świeżej bazylii do podania



Źródło: <https://nietylkopasta.pl/makaron-z-pesto-i-pomidorkami/>

Sposób przygotowania:

Makaron ugotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu. Pomidorki umyj. W miseczce wymieszaj oliwę i sos balsamico i nasmaruj mieszanką pomidorki, na koniec doprawiając je solą i pieprzem. Włóż je do naczynia żaroodpornego i upiecz przez 10-12 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 st C. Pomidorki lekko popękają, możesz obrócić je w trakcie pieczenia na drugą stronę. Do gorącego makaronu dodaj domowe zielone pesto i wymieszaj. Przekładaj na talerze, a na makaronie układaj gorące pieczone pomidorki koktajlowe. Całość posyp tartym parmezanem lub innym dojrzewającym serem, ozdób listkami bazylii i podawaj.

SALATKA Z KURCZAKIEM, SEREM PLEŚNIOWYM I GRANATEM

Składniki:

- pół główki sałaty,
- pół opakowania rukoli,
- opakowanie sera pleśniowego (Lazur),
- pół piersi z kurczaka,
- pół owocu granatu,
- dressing z miodu,
- musztardy,
- cytryny.

Sposób przygotowania:

Sałatę porwać, ułożyć w misce wraz z rukolą. Ser pleśniowy pociąć w małe trójkąty lub kawałki.

Pierś pociąć w paski, posolić, usmażyć na złoty kolor, ostudzić. Ułożyć na sałatce. Posypać pestkami granatu. Przed podaniem poleć dressingiem miodowo-musztardowym z cytryną.



Źródło: <https://radoscjedzenia.com/salatka-z-kurczakiem-granatem-serem-pleśniowym/>

SALATKA Z GORGONZOLĄ I TRUSKAWKAMI

Składniki:

- 2 garści sałat, po jednej na porcję
- 4-6 truskawek
- 50-80 g sera gorgonzola
- kilka orzechów włoskich do posypania sałatek
- oliwa z oliwek
- sos balsamico (do kupienia także w wersji truskawkowej)

Sposób przygotowania:

Na talerzach ułóż sałaty. Możesz użyć dowolnej którą lubisz, możesz wykorzystać także młode liście szpinaku lub mieszankę sałat i rukoli. Na sałacie połóż pokrojone **truskawki**, ser **gorgonzola** i posyp orzechami włoskimi. **Sałatki** polej dwoma sosami – odrobiną oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia oraz sosem balsamico



Źródło: <https://nietylkopasta.pl/salatka-truskaw 1>

SALATKA ROMANTYCZNA NA WALENTYNKI

Składniki:

- po 1/4 główki sałat: rzymskiej, lodowej oraz polskiej, 1/2 pęczka rukoli, mała cykorja

- garść liści świeżego szpinaku, 1/4 opakowania rozszponki
- po 5 malin i truskawek
- 4 plasterki pomarańczy
- 1/2 puszki krabów chatka
- sos: 6 łyżek oliwy z oliwek, 3 łyżki octu malinowego, 2 łyżeczki musztardy dijon, 2 łyżki syropu malinowego

Sposób przygotowania:

Z musztardy, oliwy, octu i syropu malinowego robimy sos winegret. Sałaty dzielimy na małe kawałki, układamy z cykorią dekoracyjnie na talerzu. Dodajemy świeże owoce, kraby i delikatnie skrapiamy winegretem.

A na deser....

PIECZONE GRUSZKI Z NADZIENIEM I BEZĄ

PIECZONE GRUSZKI Z NADZIENIEM Z ŻURAWIN

- średnio dojrzałe gruszki – 6 szt.
- suszone żurawiny – 80 g
- cukier trzcinowy – 50 g
- sok wyciśnięty z pomarańczy – 100 ml
- miód – 2 łyżki (do posmarowania gruszek)
- masło – 1 łyżka

BEZA

- białko jajka – 4 szt.
- cukier – 150 g
- cukier puder – 50 g
- orzechy włoskie – 60 g

DO DEKORACJI

- świeże owoce czerwonej porzeczki – 100 g
- świeże maliny – 100 g
- świeża mięta – kilka listków

Sposób przygotowania

Żurawiny zalewamy sokiem wyciśniętym z pomarańczy. Odstawiamy, by lekko zmiękły.

Gruszki obieramy i przecinamy na pół. Cztery najbardziej kształtne owoce wybieramy do pieczenia (odkładamy), dwa pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w kostkę.

Na suchej patelni karmelizujemy cukier. Dodajemy pokrojone gruszki. Mieszymy i chwilę podgrzewamy. Dodajemy namoczone żurawiny razem z sokiem. Ponownie mieszymy i gotujemy, aż odparuje cały płyn. Pod koniec gotowania, gdy zredukujemy płyn, dodajemy

masło. Mieszamy, zdejmujemy z ognia i odstawiamy do wystygnięcia. Z gruszek przeznaczonych do pieczenia za pomocą łyżeczki wyjmujemy gniazda nasienne, tworząc niewielkie wgłębienie na nadzienie. Każdą łódeczkę smarujemy miodem za pomocą pędzelka. Gruszki przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. By były stabilne, podcinamy je od spodu. Białka ubijamy w naczyniu robota na średnich obrotach, stopniowo dodając cukier.

Posiekane orzechy łączymy w misce z cukrem pudrem. Mieszamy i dodajemy do ubitej piany z białek. Delikatnie mieszamy. Gruszkowe łódeczki wypełniamy przestudzonym nadzieniem. Na wierzch każdej z nich wykładamy porcję piany z orzechami włoskimi. Lekko uklepujemy. Resztę piany wykładamy obok gruszek, by upiec z niej minibezy. Gruszki i bezy pieczemy ok. 20 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Talerz dekorujemy owocami czerwonej porzeczki, malinami i listkami mięty. Obok układamy upieczone gruszki z beżą.

TORT TIRAMISU

Składniki

- biszkopt: 80 g mąki
- 100 g cukru
- 6 jajek
- krem: 750 g serka mascarpone
- 200 g masła
- 10 żółtek
- 100 g cukru pudru
- 50 g cukru waniliowego
- poncz: 500 ml wody
- 150 ml likieru amaretto
- 20 ml spirytusu
- 40 g kawy rozpuszczalnej



Źródło: <https://www.urzadzamy.pl/porady/dekoracje-do-domu/kolacja-na-walentynki-co-przygotowac-przepisy-na-kolacje-we-dwoje-aa-TZjd-hCP6-W8UN.html>

Sposób przygotowania:

Przesianą mąkę dodajemy do jajek utartych z cukrem na gładką masę. Wylewamy masę do nasmarowanej masłem tortownicy i wkładamy do nagrzanego (180°C) piekarnika, pieczemy 40 min. Wystudzone ciasto kroimy w poprzek na trzy części i nasączamy ponczem. Żółtka ucieramy z masłem, cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

MUS CZEKOLADOWY Z NUTĄ POMARAŃCZY

Składniki:

- 200 g gorzkiej czekolady
- 1 łyżka stołowa cukru pudru
- 1 łyżeczka naturalnego kakao
- 4 jajka
- 50 g miękkiego masła
- 300 g śmietany kremówki do ubijania 30 lub 36%
- 50 ml likieru pomarańczowego/wyciśniętego soku z pomarańczy

Do dekoracji: plasterki pomarańczy, gałązka świerku



Źródło: <https://cookingandplaces.pl/mus-czekoladowy-z-nuta-pomaranczy/>

Sposób przygotowania:

Czekoladę połamać na mniejsze kawałki i roztopić w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce.

Białka ubić z dodatkiem soli na sztywną pianę.

Do ciepłej czekolady dodać żółtka, cukier puder, kakao i wymieszać mikserem. Pod koniec mieszania dodać masło pokrojone na mniejsze kawałki i dalej miksować do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji. Na sam koniec dodać pianę z białek i wymieszać delikatnie łyżką. Odstawić do całkowitego wystygnięcia.

Śmietanę kremówkę ubić na sztywno. Partiami dodawać do masy czekoladowej, miksując na delikatnych obrotach. Na sam koniec dodać likier lub sok pomarańczowy i dokładnie wymieszać.

Gotowy deser przełożyć do szklaneczek i wstawić do lodówki na około 3 godziny.

Przed podaniem udekorować plastrami pomarańczy i gałązką świerku.

DESER SŁONY KARMEL

Składniki:

Słony karmel:

- 150 g daktyli
- ½ szklanki mleka/napoju roślinnego
- 2 łyżki masła orzechowego
szczypta soli
- 150 g solonych krakersów
- 400 g jogurtu greckiego
- 1 tabliczka białej czekolady



Źródło: <https://cookingandplaces.pl/deser-slony-karmel/>

Do dekoracji: pokruszone krakersy, słodki popcorn, cukierki krówka

Sposób przygotowania:

Daktyle zalać gorącym mlekiem lub napojem roślinnym i odstawić na około godzinę. Po upływie tego czasu daktyle wraz z mlekiem przełożyć do wysokiego naczynia, dodać masło orzechowe, sól i zblendować na jednolitą masę.

Krakersy pokruszyć na bardzo drobno. Białą czekoladę roztopić w kąpeli wodnej lub w mikrofalówce na płynną masę. Wymieszać z jogurtem (jogurt powinien mieć temperaturę pokojową, jeżeli będzie prosto z lodówki powstaną grudki). W szklankach układać na przemian: krakersy, jogurt, słony karmel. Schłodzić w lodowce przez minimum dwie godziny. Przed podaniem udekorować pokruszonymi krakersami, słodkim popcornem lub cukierkami krówka