

Karolina Adamczyk-Rzeźnik

jak zamknąć lato w słoiku?

PRZET WORY

najlepsze przepisy

BLOG  KULINARNY

COOK YOURSELF

KAROLINA ADAMCZYK-RZEŹNIK

BLOG  KULINARNY

COOK YOURSELF

KAROLINA ADAMCZYK-RZEŹNIK

Tytuł: Jak zamknąć lato w słoiku? Przetwory - najlepsze przepisy.

Autor: Karolina Adamczyk-Rzeźnik

wydanie: 1

Korekta: Karolina Adamczyk-Rzeźnik

Zdjęcia: Karolina Adamczyk-Rzeźnik

Skład: Karolina Adamczyk-Rzeźnik

Grafika: Karolina Adamczyk-Rzeźnik

ISBN: 978-83-958730-0-3

www.cook-yourself.com

www.facebook.com/cookyourself

www.instagram.com/cookyourself

Cześć!

Dziękuję, że nabyłeś mojego e-booka „Jak zamknąć lato w słoiku? Przetwory - najlepsze przepisy”!

W e-booku znajdziesz najlepsze przepisy z serca mojego domu!

Są to przepisy, które sama robię od lat, którymi dzielę się z moją rodziną i Przyjaciółmi (oni przeważnie dostają już słoiki wypełnione po brzegi smakołykami). Znajdziesz tutaj zarówno przepisy na marynowane warzywa, surówki, sosy i owoce. Dostajesz spis 22 moich najlepszych przepisów, które robię rok w rok, ku radości mojej rodziny :)

Nad e-bookiem zastanawiałam się już od kilku ładnych lat ale ciągle uważałam, że to nie dla mnie, aż jednego dnia, szukając przepisu w moim przepiśniku, doszłam do wniosku, że to jest właśnie ten moment, żeby napisać e-booka. Chciałam sama dla siebie mieć wszystko w jednym miejscu, w jednym pliku na komputerze czy w telefonnie- więc tak oto powstał e-book, który właśnie czytasz.

Mam nadzieję, że w zimę mi podziękujesz za spiżarnię pełną letnich smaków!

Jeśli masz pytania - pisz śmiało - jestem dostępna zarówno na Facebooku jak i na Instagramie (@cookyourself).

Dziękuję i pozdrawiam!
Karolina Adamczyk-Rzeźnik

Mężowi - wiernemu czytelnikowi bloga.

SPIS TREŚCI

OD AUTORA.....	02
PIERWSZE KROKI.....	04

WARZYWA

OGÓRKI PO MEKSYKAŃSKU.....	06
OGÓRKI W MUSZTARDZIE.....	08
OGÓRKI KARTUSKIE.....	10
OGÓRKI Z CZOSNKIEM.....	12
NAJLEPSZA PAPRYKA MARYNOWANA.....	13
CZOSNEK MARYNOWANY.....	15
MARYNOWANE RZODKIEWKI.....	17

SURÓWKI

SURÓWKA Z CUKINII I PAPRYKI.....	20
SURÓWKA Z OGÓRKÓW GRUNTOWYCH.....	23
SAŁATKA RUBIN.....	25
SURÓWKA Z BURACZKÓW I PAPRYKI.....	29
OGÓRKI NA MIZERIĘ.....	30

SOSY

PRZECIER POMIDOROWY.....	32
SOS BOLOGNESE.....	34
SOS A'LA UNCLE BENS.....	37
KONFITURA Z PAPRYKI CHILLI.....	39

OWOCE

DŻEM TRUSKAWKOWY.....	42
DŻEM MORELOWY/BRZOSKWINIOWY.....	43
DŻEM WIŚNIOWY.....	46
KREM BANANOWY Z CZEKOLADĄ.....	47
KREM BANANOWY Z LIMONKĄ.....	49
CZEKO-JEŻYNA.....	51

Zanim zaczniesz przygodę z przetworami, koniecznie przeczytaj, co może Ci się przydać podczas produkcji :)

Niezbędne rzeczy do przygotowywania przetworów:

- słoiki i nakrętki (nakrętki najlepiej co roku kupować nowe, wtedy mamy gwarancję, że słoik dobrze się zassie podczas pasteryzacji)
- ostry nożyk,
- duża plastikowa miska (przyda się min do moczenia ogórków, czy mieszania sałatek),
- garnek/patelnia z grubym dnem (do dżemów i konfitur),
- duży garnek szeroki i wysoki (do pasteryzacji),
- przecierak - zainwestujcie w niego, jeśli macie zamiar zrobić swój przecier pomidorowy,
- drylownicę, jeśli planujesz zrobić swój własny dżem wiśniowy,
- uchwyt do wyciągania pasteryzowanych słoików (oj nie chcecie wiedzieć ile razy ja się poparzyłam wyciągając gorące słoiki! Niewielki wydatek - czasami dorzucany w gratisie do zakupionych słoików, a jaki komfort pracy!),
- lejek do słoików (super sprawa, szkoda, że zakupiłam go dopiero w tym roku - wcześniej wspomagałam się uciętą butelką :)),
- bawełniane ściereczki (do przykrywania gotowych słoików,
- ręcznik (wykorzystuję go, żeby wyłożyć gorące słoiki, dzięki ręcznikowi przetwory studzą się wolniej i wtedy mam pewność, że są dobrze zapasteryzowane).

JAK SPRAWDZIĆ, ŻE KONFITURA lub DŻEM JEST JUŻ GOTOWA/Y?

Mój niezawodny sposób:

Do zamrażarki wkładam mały talerzyk i porządnie go schładzam. Na schłodzony talerzyk układam łyżkę gorącej konfitury. lub dżemu Jeśli zastygnie, a na powierzchni utworzy się skórka, która przy dotyku się pomarszczy – konfitura gotowa. Proste prawda?

SPOSOBY PASTERYZACJI:

Istnieją trzy sposoby pasteryzacji :

1. tradycyjny w garnku z wrzącą wodą - ten sposób znajdziesz tutaj najczęściej,
2. w piekarniku - tym sposobem pasteryzuję dżemy (120 stopni przez 20 minut)
3. w zmywarce - niestety tego sposobu jeszcze nie przetestowałam, ale słyszałam, że jest ok (wsadzamy przetwory do zmywarki, i włączamy program z najwyższą temperaturą (bez kostki i nabłyszczacza), czekamy aż się skończy i mamy zapasteryzowane słoiki).

jak zamknąć lato w słoiku?

WARZYWA

najlepsze przepisy



OGÓRKI PO MEKSYKAŃSKU

Pikantne ogórki inaczej zwane krokodylkami



SKŁADNIKI

- 4 KG OGÓRKÓW GRUNTOWYCH (ODMIANA KALISKIE)
- 8 ŁYŻEK SOLI
- 1 ŁYŻKA CHILI
- 6 LIŚCI LAUROWYCH
- 6 ZIAREN ZIEŁA ANGIELSKIEGO
- 1 ŁYŻECZKA SŁODKIEJ PAPRYKI
- 1 ŁYŻKA PŁATKOW SUSZONEJ PAPRYKI
- 4 ŁYŻKI ZIAREN GORCZYCY
- 0,5 KG CUKRU
- 0,5 SZKLANKI OLEJU
- 1,5 SZKLANKI OCTU
- 1 GŁÓWKA CZOSNKU
- 1 ŁYŻKA SUSZONEJ PAPRYCZKI PIRI-PIRI (OPCJONALNIE)



PRZYGOTOWANIE

OGÓRKI MYJEMY I NASTĘPNIE MOCZYMY JE PRZEZ MIN 4H. ODCEDZAMY Z WODY I KROIMY NA 2 CM KAWAŁKI. ZASYPUJEMY SOLĄ I ZOSTAWIAMY POD SCIERECZKĄ NA 8H. NASTĘPNIE ODSACZAMY Z WODY, DODAJEMY PRZYPRAWY (ZIEŁE ANGIELSKIE ORAZ LIŚCIE LAUROWE NALEŻY DELIKATNIE ROZKRUSZYĆ W MOZDŻIERZU LUB ROZTŁUC TŁUCZKIEM). DODAJEMY OBRANY I PRZECISNIĘTY PRZES PRASKE CZOSNEK ORAZ POKRUSZONE PAPRYCZKI PIRI-PIRI TAK DUŻO JAK LUBICIE (ZALECAM ZACZĄĆ OD 1 ŁYŻKI SUSZONEJ). OLEJ PODGRZEWAMI I GORĄCYM ZALEWAMY OGÓRKI. MIESZAMY DOKŁADNIE. NASTĘPNIE DO GARNUSZKA WLEWAMY OCTĘ I WSYPUJEMY CUKIER. GOTUJEMY DO ROZPUSZCZENIA SIĘ CUKRU. GORĄCYM OCTEM ZALEWAMY OGÓRKI I DOKŁADNIE MIESZAMY. PRZYKRYWAMY SCIERECZKĄ I ODSZAWIAMY NA 12H. OGÓRKI PRZEKŁADAMY DO CZYSTYCH SŁOIKÓW, DELIKATNIE DOCISKAMY. ZALEWAMY ZALEWĄ, W KTOREJ OGÓRKI LEŻAŁY I PASTERYZUJEMY 10 MINUT OD ZAGOTOWANIA SIĘ WODY. GOTOWE OGÓRKI STUŻYMY ODWRÓCONE DO GÓRY NOGAMI POD SCIERECZKĄ. PO WYSTUDZENIU PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.



OGÓRKI W MUSZTARDZIE

Co ja na to poradzę, że te ogórki uwielbia każdy!



SKŁADNIKI

- 3KG OGÓRKÓW GRUNTOWYCH
- 4-5 SZKŁANEK PRZEGOTOWANEJ WODY
- 3/4 SZKŁANKI OCTU 10%
- 3 PŁASKIE ŁYŻKI SOLI
- 1 SZKŁANKA CUKRU
- 5 ŁYŻEK MUSZTARDY (STOŁOWEJ, SAREPSKIEJ, ROSYJSKIEJ – JEŚLI LUBICIE WERSJĘ OSTRZEJSZĄ)



PRZYGOTOWANIE

OGÓRKI MOCZYMY W WODZIE, NASTĘPNIE OBIERAMY I KROIMY WZDŁUŻ NA 2-4 KAWAŁKI. MUSZTARDĘ ROZPUSZCZAMY W 1/2 SZKŁANKI WODY. Z POZOSTAŁYCH SKŁADNIKÓW ROBIMY ZALEWĘ (MIESZAMY WSZYSTKO DOKŁADNIE) I DODAJEMY ROZPUSZCZONĄ W WODZIE MUSZTARDĘ (NIE GOTUJEMY). DOKŁADNIE MIESZAMY.

OGÓRKI WKŁADAMY DO SŁOIKÓW I ZALEWAMY ZALEWĄ.

PASTERYZUJEMY 3 MINUTY (SŁOIKI WSADZAMY DO GARNKA, ZALEWAMY ZIMNĄ WODĄ I GOTUJEMY NA ŚREDNIM OGNIU, OD ZAGOTOWANIA LICZYMY 3 MINUTY), NASTĘPNIE SŁOIKI WYJMUJEMY I ODSZTAWIAMY DO GÓRY DNEM, DO WYSTUDZENIA.

PRZECHOWUJEMY W CIEMNYM I CHŁODNYM MIEJSCU.



BLOG  KULINARNY

COOK YOURSELF

KAROLINA ADAMCZYK-KUCZNIK

OGÓRKI KARTUSKIE

Najlepsze konserwowe ogórki jakie jadłam.



SKŁADNIKI

- 3,5 KG OGÓRKÓW GRUNTOWYCH
- 3-4 MARCHEWKI
- 2 CZERWONE PAPRYKI
- 3 CEBULE
- 2 OPAKOWANIA PRZYPRAWY DO KONSERWOWYCH OGÓRKÓW

ZALEWA:

- 3,75 L WODY
- 0,75 L OCTU 10%
- 5 ŁYŻEK SOLI
- 700G CUKRU (40 ŁYŻEK)

Z podanych składników wychodzi ok.9-10 słoików 1 litrowych.



PRZYGOTOWANIE

OGÓRKI MOCZYMY W WODZIE.

MARCHEW I CEBULĘ OBIERAMY I KROIMY W KRAŻKI. CEBULĘ ZALEWAMY WRZĄTKIEM I ODSZTAWIAMY NA 1 MINUTĘ. ODCEDZAMY.

Z PODANYCH SKŁADNIKÓW PRZYGOTOWUJEMY ZALEWĘ.

NA 1 SŁOIK WKŁADAMY NA SPÓD:

- 6 PLASTERKÓW MARCHEWKI
- 4 KRAŻKI CEBULI
- 1 ŁYŻKĘ PRZYPRAWY DO KONSERWOWYCH OGÓRKÓW

WKŁADAMY OGÓRKI KONSERWOWE (UKŁADAMY CIASNO), NA WIERZCH UKŁADAMY PO 3 PLASTERKI MARCHEWKI I 1 PLASTER CEBULI. ZAKRĘCAMY I ZALEWAMY GOTUJĄCĄ SIĘ ZALEWĄ.

PASTERYZUJEMY WE WRZĄCEJ WODZIE OK 20 MINUT.

OGÓRKI Z CZOSNKIEM

Dla miłośników czosnku.



SKŁADNIKI

- 4 KG OGÓRKÓW GRUNTOWYCH
- 6 DUŻYCH ZĄBKÓW CZOSNKU
- 1 SZKLANKA CUKRU
- 1 SZKLANKA OCTU 10%
- 1 SZKLANKA OLEJU
- 4 ŁYŻKI SOLI

Z podanych składników wychodzi ok. 9-10 słoików 0,5 litra.



PRZYGOTOWANIE

OGÓRKI OBIERAMY I KROIMY W PŁASTRY.
DODAJEMY POZOSTAŁE SKŁADNIKI,
PRZYKRYWAMY ŚCIERECZKĄ I ODSZTAWIAMY NA 1-2 GODZINY W CHŁODNE MIEJSCE.
WKŁADAMY DO WYPARZONYCH SŁOIKÓW I
PASTERYZUJEMY WE WRZĄCEJ WODZIE OK 10-15 MINUT.
PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.



NAJLEPSZA PAPRYKA MARYNOWANA

Dużym plusem, tego przepisu, jest to, że nie trzeba słoików pasteryzować.



SKŁADNIKI

- 2-3KG PAPRYKI
- * ZALEWA:
 - 0,5L + 1 SZKLANKA WODY
 - 0,5L OCTU 10%
 - 5 LIŚCI LAUROWYCH
 - 5 ZIAREN ZIELA ANGIELSKIEGO
 - 20 ZIAREN PIEPRZU CZARNEGO
 - 3 ŁYZECZKI SOLI
 - 12-14 ŁYZECZEK CUKRU
 - 1 ŁYZECZKA GORCZYCY I KOLENDRY
 - 1 SZKLANKA OLEJU



PRZYGOTOWANIE

PAPRYKĘ MYJEMY, POZBAWIAMY GNIAZD NASIENNYCH I KROIMY W SZERSZE PASKI. Z PODANYCH SKŁADNIKÓW PRZYGOTOWUJEMY ZALEWĘ, WYSTARCZY PODANE SKŁADNIKI ZE SOBĄ ZAGOTOWAĆ. NA WRZĄCĄ ZALEWĘ WRZUCIĆ POKROJONĄ PAPRYKĘ. GOTUJEMY OD 3-5 MIN. (WAŻNE JEST TO, ŻEBY SKÓRKA NIE ODCHODZIŁA OD PAPRYKI). UGOTOWANĄ PAPRYKĘ WSADZAMY CIASNO DO SŁOIKÓW. ZALEWAMY WRZĄCĄ ZALEWĄ. SŁOIKI PORZĄDZNIE ZAKRĘCAMY. STUDZIMY POD ŚCIERECZKĄ. PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.



CZOSNEK MARYNOWANY

*Jest lekko octowy i (podobno) nie smakuje jak
czosnek*



SKŁADNIKI

- 3 GŁÓWKI CZOSNKU OBRANEGO
- 3/4 SZKLANKI WODY
- 3/4 SZKLANKI OCTU
- 2-3 ŁYZECZKI CUKRU
- 3-4 ZIARNA ZIELA ANGIELSKIEGO
- 1 ŁYZECZKA KOLENDRY W ZIARNACH
- 1 ŁYZECZKA GORCZYCY BIAŁEJ
- 2 ŁYŻKI OLEJU



PRZYGOTOWANIE

CZOSNEK OBIERAMY.

**Z OCTU, WODY, CUKRU, ZIARNA ANGIELSKIEGO,
KOLENDRY I GORCZYCY PRZYGOTUJEMY
MARYNATĘ.**

GOTUJEMY DO WRZENIA.

**DODAJEMY CZOSNEK I GOTUJEMY OK 3-5 MINUT.
PRZEKŁADAMY DO WYPARZONYCH SŁOIKÓW
(POLECAM MNIEJSZE SŁOIKI). ZALEWAMY
POZOSTAŁĄ MARYNATĄ.**

**NA WIERZCH DODAJEMY PO 1 ŁYZECZCIE OLEJU.
ZAKRĘCAMY.**

PASTERYZUJEMY 20 MINUT.



MARYNOWANA RZODKIEWKA

Idealna do potraw z grilla czy do surówek.



SKŁADNIKI

- 1 PĘCZEK RZODKIEWEK
- 1 SZKLANKA BIAŁEGO OCTU WINNEGO
- 3/4 SZKLANKI WODY
- 0,5 SZKLANKI CUKRU
- 1 ŁYŻECZKA SOLI
- 1 ŁYŻECZKA ZIAREN GORCZYCY
- 1 STRĄCZEK KARDAMONU
- 1 LIŚC LAUROWY



PRZYGOTOWANIE

RZODKIEWKĘ MYJEMY I ODCINAMY ZIELONE LIŚCIE.

Z POZOSTAŁYCH SKŁADNIKÓW

PRZYGOTOWUJEMY ZALEWĘ. SKŁADNIKI

GOTUJEMY NA NIEWIELKIM OGNIU, MIESZAJĄC, AŻ CUKIER I SÓL CAŁKOWICIE SIĘ ROZPUSTYCZĄ.

DODAJEMY RZODKIEWKI I WSZYSTKO CHWILĘ PODGRZEWAMY, NIE DOPROWADZAJĄC DO WRZENIA.

RZODKIEWKI PRZEKŁADAMY DO SŁOIKA I ZALEWAMY MARYNATĄ.

ZALEWAMY I ODSZTAWIAMY DO CAŁKOWITEGO WYSTUDZENIA.

WYSTUDZONE RZODKIEWKI PRZECHOWUJEMY W LODÓWCE.

RZODKIEWKI ZAMARYNOWANE SĄ JUŻ NA DRUGI DZIEŃ.

jak zamknąć lato w słoiku?

SURÓWKI

najlepsze przepisy



SURÓWKA Z CUKINII I PAPRYKI

*Surówka ta jest również idealna zaraz po
przygotowaniu!*



SKŁADNIKI

- 2 KG CUKINII
- 1-1,5 DUŻA CEBULA
- 2 MARCHEWKI
- 0,5 KG PAPRYKI (UŻYŁAM CZERWONEJ, ZIELONEJ I ŻÓLTEJ)
- 4 ŁYŻKI SOLI
- 8-10 ŁYŻEK OLIWY
- * ZALEWA:
- 2/3 SZKLANKI OCTU 10%
- 1/3 SZKLANKI WODY
- 6 ZIAREN PIEPRZU
- 6 ZIAREN ZIELA ANGIELSKIEGO
- 3 LIŚCIE LAUROWE
- 1 ŁYŻKA ZIAREN GORCZYCY



PRZYGOTOWANIE

CUKINIĘ MYJEMY I ŚCIERAMY (ZE SKÓRKĄ) NA TARCE, NA DUŻYCH OCZKACH. SOLIMY, NASTĘPNIE MIESZAMY I ODSZTAWIAMY W CHŁODNE MIEJSCE, ŻEBY PUŚCIŁA SOK (MINIMUM DWIE GODZINY).

MARCHEW OBIERAMY I ŚCIERAMY NA TARCE, RÓWNIEŻ NA DUŻYCH OCZKACH.

CEBULĘ KROIMY W PIÓRKA.

PAPRYKĘ KROIMY W PASKI (ZAMIAST KOLOROWYCH PAPRYK, MOŻESZ WZIĄĆ JEDNĄ ULUBIONĄ, NP. SAMĄ CZERWONĄ ALBO ŻÓLTĄ LUB ZIELONĄ).

TAK PRZYGOTOWANE WARZYWA DODAJEMY DO ODCIŚNIĘTEJ Z SOKU CUKINII.

DOKŁADNIE MIESZAMY, ABY WARZYWA SIĘ ZE SOBĄ POŁĄCZYŁY.

Ciąg dalszy przepisu na następnej stronie

BLOG  KULINARNY

COOK YOURSELF

KAROLINA ADAMCZYK-RZECZNIK



SURÓWKA Z CUKINII I PAPRYKI

*Surówka ta jest również idealna zaraz po
przygotowaniu!*



PRZYGOTOWANIE C.D.

Z PODANYCH SKŁADNIKÓW PRZYGOTOWUJEMY
ZALEWĘ – OCET, WODĘ, PIERZ, ZIELE ANGIELSKIE,
LIŚCIE LAUROWE I ZIARNA GORCZYCY GOTUJEMY
DO ZAWRZENIA.

ODSTAWIAMY DO LEKKIEGO WYSTUDZENIA.

CIEPŁĄ ZALEWĄ ZALEWAMY CUKINIĘ Z
POZOSTAŁYMI WARZYSKAMI.

DOKŁADNIE MIESZAMY, PRZYKRYWAMY
ŚCIERECZKĄ I ODSZTAWIAMY NA DWIE GODZINY.

GOTOWĄ SURÓWKĘ PRZEKŁADAMY DO SŁOIKÓW I
DOCISKAMY JĄ CIASNO. ZALEWAMY OLIWĄ (PO 1
ŁYŻECZCE NA SŁOIK).

PASTERYZUJEMY 10 MINUT OD ZAGOTOWANIA
WODY.

ZAWĘKOWANĄ SURÓWKĘ Z CUKINII I PAPRYKI
SZTUDZIMY NA ŚCIERECZCE, POD PRZYKRYCIEM.

PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM
MIEJSCU. JA SWOJĄ SURÓWKĘ Z CUKINII I
PAPRYKI PRZECHOWUJĘ W ŁODÓWCE NA DOLNEJ
PÓŁCE.



SAŁATKA Z OGÓRKÓW GRUNTOWYCH

Ta sałatka jest pyszna!



SKŁADNIKI

- 3 KG OGÓRKÓW GRUNTOWYCH
- 1 ŚREDNIA CEBULA
- 3 MARCHEWKI
- 2 PIETRUSZKI
- NATKA PIETRUSZKI
- 125 ML OCTU 10%
- 125 ML OLIWY
- 2 ŁYŻKI CUKRU
- 2 ŁYŻKI SOLI
- 2/3 ŁYŻKI PIEPRZU MIELONEGO

Z podanych składników wychodzi 7 słoików 0,5l.



PRZYGOTOWANIE

OGÓRKI DOKŁADNIE MYJEMY I MOCZYMY W ZIMNEJ WODZIE. MOJE MOCZYŁY SIĘ CAŁĄ NOC.

CZyste ogórki kroimy w plastry, zasypujemy solą i odstawiamy na 1 godzinę, żeby ogórki puściły wodę. Odeławamy wodę z ogórków.

Marchewkę i pietruszkę ścieramy na grubych oczkach tarki, dodajemy do ogórków.

Dodajemy posiekaną natkę pietruszki, pokrojoną w piórka cebulę oraz pieprz, ocet, oliwę i cukier. Odstawiamy na 0,5h żeby składniki się przegryzły.

Nakładamy do słoików i pasteryzujemy 20 minut.



COOK YOURSELF

KAROLINA ADAMCZYK - RZESZÓW

SURÓWKA RUBIN

Prosta w wykonaniu i mega smaczna surówka z kapusty i buraków.



SKŁADNIKI

- 1 KG BIAŁEJ KAPUSTY (MAŁA GŁÓWKA)
- 1 KG MARCHWI
- 1 KG BURAKÓW
- 1 KG CEBULI
- 5 SZKLANEK WODY
- 1/3 - 1/2 SZKŁANKI CUKRU
- 2 ŁYŻKI SOLI
- 5 LIŚTKÓW LAUROWYCH
- 1 ŁYŻKA ZIELA ANGIELSKIEGO
- 1 ŁYŻKA PIEPRZU W ZIARNACH
- 1 SZKŁANKA OCTU 10%

Z podanych składników wychodzi 4 słoików 1l.



PRZYGOTOWANIE

WODĘ Z CUKREM, SOLĄ, PIEPRZEM, ZIELEM ANGIELSKIM I LIŚKIEM LAUROWYM ZAGOTOWUJEMY.

MARCHEW ŚCIERAMY NA TARCE JARZYNÓWCE (DUŻE OCZKA). DODAJEMY DO GOTUJĄCEJ SIĘ ZALEWY.

GOTUJEMY 10 MINUT.

BURAKI ŚCIERAMY NA TARCE JARZYNÓWCE (DUŻE OCZKA). DODAJEMY DO GOTUJĄCEJ SIĘ MARCHEWKI. MIESZAMY.

GOTUJEMY KOLEJNE 10 MINUT.

CEBULĘ KROIMY W PŁASTRY. DODAJEMY DO GOTUJĄCEJ SIĘ MARCHEWKI Z BURAKAMI. MIESZAMY.

GOTUJEMY KOLEJNE 10 MINUT.

KAPUSTĘ SZATKUJEMY I DODAJEMY DO GOTUJĄCYCH SIĘ WARZYW. MIESZAMY I GOTUJEMY 15 MINUT.

Ciąg dalszy przepisu na następnej stronie



BLOG  KULINARNY

COOK YOURSELF

KAROLINA ADAMCZYK-RZECZNIK

SURÓWKA RUBIN

*Prosta w wykonaniu mega smaczna surówka z
kapusty i buraków .*



PRZYGOTOWANIE

PO 15 MINUTACH, WYŁĄCZAMY GAZ, DODAJEMY OCET I DOKŁADNIE MIESZAMY. GOTOWĄ I CIEPŁĄ SURÓWKĘ UKŁADAMY LUŻNO W SŁOIKACH. DOKŁADNIE ZAKRĘCAMY I PASTERYZUJEMY 25 MINUT. SŁOIKI STUŻYMY ODWRÓCONE DO GÓRY DNEM. PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.

SALATKA Z BURAKÓW I PAPRYKI

Przepyszna sałatka z buraków i papryki do obiadu.



SKŁADNIKI

- 6 KG BURAKÓW
 - 1 KG CZERWONEJ PAPRYKI
 - 1 KG CEBULI
- ZALEWA**
- 375 ML OCTU 10%
 - 375 ML SZKLANKI WODY
 - 200G CUKRU
 - 2 ŁYŻKI SOLI
 - OLEJ

Z podanych składników wychodzi 10 słoików 0,5l.



PRZYGOTOWANIE

CEBULĘ OBIERAMY I KROIMY W DROBNĄ KOSTECZKĘ. Z PODANYCH SKŁADNIKÓW PRZYGOTOWUJEMY ZALEWĘ. DO GOTUJĄCEJ ZALEWY DODAJEMY POKROJONĄ CEBULĘ. ZAGOTOWUJEMY PONOWNIE I ODSZTAWIAMY DO WYSTUDZENIA.

BURAKI OBIERAMY I ŚCIERAMY NA GRUBYCH OCZKACH TARKI.

PAPRYKĘ MYJEMY, POZBYWAMY SIĘ GNIAZDA NASIENNEGO I KROIMY W DROBNĄ KOSTECZKĘ. WSZYSTKIE SKŁADNIKI UMIESZCZAMY W MISCE, DODAJEMY WYSTUDZONĄ ZALEWĘ I ODSZTAWIAMY NA 1 GODZINĘ.

PO UPŁYWIE CZASU, WKŁADAMY DO SŁOIKÓW. DO KAŻDEGO SŁOIKA, NA WIERZCH DODAJEMY PO 1 ŁYŻCĘ OLEJU. ZAKRĘCAMY I PASTERYZUJEMY WE WRZĄCEJ WODZIE PRZEZ 15 MINUT.

PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.

OGÓRKI NA MIZERIĘ

*W zimę nie ma nic lepszego, niż mizeria z
gruntowych ogórków.*



SKŁADNIKI

- 1 KG. OGÓRKÓW GRUNTOWYCH
- 1 ŁYŻKA CUKRU
- 1 ŁYŻECZKA SOLI
- 1-2 ŁYŻKI OCTU



PRZYGOTOWANIE

OGÓRKI OBIERAMY I KROIMY W PLASTERKI JAK NA MIZERIĘ.
ZASYPUJEMY SOLĄ I CUKREM, ODSZTAWIAMY NA CAŁĄ NOC DO LODÓWKI, ŻEBY PUŚCIŁY SOK.
NASTĘPNIE DODAJEMY OCET I MIESZAMY.
PRÓBUJEMY CZY NIE BRAKUJE NAM KWASOWOŚCI, JEŚLI TAK TO DODAJEMY WIĘCEJ OCTU.
TAK PRZYGOTOWANE OGÓRKI (W TEMPERATURZE POKOJOWEJ) WSADZAMY DO SŁOIKÓW, RAZEM Z SOKIEM, KTÓRE PUŚCIŁY I PASTERYZUJEMY WE WRZĄCEJ WODZIE PRZEZ 7 MINUT.
PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.

jak zamknąć lato w słoiku?

SOSY

najlepsze przepisy



PRZECIER POMIDOROWY

*Nie ma nic lepszego od zupy pomidorowej na
własnym przecierze pomidorowym.*



SKŁADNIKI

- 20 KG POMIDORÓW (UŻYWAM POMIDORÓW PODŁUŻNYCH POLNYCH, ODMIANA LIMA)
- 8 ŁYŻEK CUKRU
- 2 ŁYŻKI SOLI

Z podanych składników wychodzi 35 słoików 0,33l.



PRZYGOTOWANIE

POMIDORY DOKŁADNIE MYJEMY, KROIMY NA
ĆWIARTKI.
WKŁADAMY DO DUŻEGO GARNKA. GDY POMIDORY
BĘDĄ ZAJMOWAĆ JUŻ POŁOWĘ GARNKA,
UGNIATAMY JE (MOŻNA UŻYĆ TŁUCZKA DO
ZIEMNIAKÓW) I ZASYPUJEMY POŁOWĄ CUKRU.
NASTĘPNIE NAPEŁNIAMY GARNEK DO KOŃCA I
DODAJEMY ZNOWU CUKIER.
UGNIATAMY DELIKATNIE.
WSTAWIAMY NA MAŁY OGIEŃ I MIESZAMY, TAK
ABY POMIDORY NA SPODZIE NIE PRZYPALIŁY SIĘ.
GOTUJEMY OK 1H I NASTĘPNIE DOPRAWIAMY
SOLĄ. GOTUJEMY JESZCZE 30 MINUT.
PO TYM CZASIE POMIDORY POWINNY BYĆ MIĘKKIE
I SKÓRKI POWINNY PŁYWAĆ OSOBNO.
ZDEJMUJEMY Z OGNIĄ I PRZECIERAMY
PRZESZ PRZECIERAK (JA UŻYWAM NAKŁADKI NA
KITCHENAID).

Ciąg dalszy przepisu na następnej stronie



BLOG  KULINARNY

COOK YOURSELF

KAROLINA ADAMCZYK-RZECZNIK

PRZECIER POMIDOROWY

*Nie ma nic lepszego od zupy pomidorowej na
własnym przecierze pomidorowym.*



PRZYGOTOWANIE C.D

DZIĘKI PRZECIERANIU POZBYWAMY SIĘ SZYPUŁEK, SKÓRKI I PESTEK Z POMIDORÓW. PRZETARTE POMIDORY PONOWNIE USTAWIAMY NA KUCHENKĘ I REDUKUJEMY DO UZYSKANIA POŻĄDANEJ KONSYSTENCJI. GORĄCY PRZECIER PRZELEWAMY DO WYPARZONYCH SŁOIKÓW I SZCZELNIE ZAMYKAMY. SŁOIK PRZEWRAĆAMY DO GÓRY NOGAMI I ZOSTAWIAMY DO WYSTUDZENIA. OPCJONALNIE MOŻNA SŁOIKI PASTERYZOWAĆ – PASTERYZUJEMY 10 MINUT OD ZAGOTOWANIA SIĘ WODY.



SOS BOŁOŃSKI NA ZIMĘ

Tak przyprawiony sos boloński będzie smaczną bazą do przygotowania makaronu bolognese.



SKŁADNIKI

- 7 KG POMIDORÓW LIMA
- 3 ŚREDNIE CEBULE
- 4 ZĄBKI CZOSNKU
- 1 CYTRYNA (SOK)
- 150 G CUKRU (LUB MNIEJ JEŚLI POMIDORY SĄ SŁODKIE)
- 1 ŁYŻECZKA SOLI
- 0,5 ŁYŻECZKI PIEPRZU
- 1/4 ŁYŻECZKI CHILLI
- 1 ŁYŻECZKA SUSZONEJ BAZYLI
- 1 ŁYŻECZKA SUSZONEGO OREGANO
- 0,5 ŁYŻECZKI SUSZONEGO TYMIANKU
- 10 SZT GOŹDZIKÓW
- 3 LIŚCIE LAUROWE
- SZCZYPTA GAŁKI MUSKATOŁOWEJ

Z podanych składników wychodzi 10-12 słoików 0,33l.



PRZYGOTOWANIE

POMIDOR MYJEMY I KROIMY NA ĆWIARTKI. WRZUCAMY DO GARNKA I ZASYPUJEMY CUKREM (POŁOWA PORCJI). GOTUJEMY NA MAŁYM OGNIU AŻ POMIDORY SIĘ ROZGOTUJĄ I SKÓRKA BĘDZIE OD NICH ODCHODZIĆ. CZĘSTO MIESZAMY, ŻEBY SKÓRKA POMIDORA NIE PRZYWARŁA DO DNA. GORĄCE POMIDORY PRZECIERAMY PRZESZ PRZECIERAK, BY USUNĄĆ SKÓRKI I PESTKI. MOŻEMY PRZETRZEĆ RÓWNIEŻ PRZESZ SITKO O DUŻYCH OCZKACH. DODAJEMY SÓL I SOK Z CYTRYNY. USTAWIAMY NA ŚREDNIM OGNIU I GOTUJEMY AŻ WODA TROCHĘ ODPARUJE.

Ciąg dalszy przepisu na następnej stronie

BLOG  KULINARNY

COOK YOURSELF

KAROLINA ADAMCZYK-RZECZNIK



SOS BOŁOŃSKI NA ZIMĘ

Tak przyprawiony sos boloński będzie smaczną bazą do przygotowania makaronu bolognese.



PRZYGOTOWANIE C.D

DODAJEMY POKROJONĄ W DROBNĄ KOSTECZKĘ CEBULĘ, PRZECIŚNIĘTY PRZEZ PRASKĘ CZOSNEK I PRZYPRAWY (GOŹDZIKI I LIŚCIE LAUROWE NAJLEPIEJ ZMIELIĆ W MŁYNKU DO KAWY LUB ROZGNIĘĆ W MOŹDZIERZU). GDY SOS BĘDZIE JUŻ GĘSTY, PRÓBUJEMY I EWENTUALNIE DOSŁADZAMY. JEŚLI CHCEMY ABY NASZ SOS BOŁOŃSKI BYŁ GŁADKI, MOŻEMY GO ZMIKSOWAĆ BLENDEREM PRZED ROZLANIEM. GORĄCY SOS BOLOGNESE PRZELEWAMY DO WYPARZONYCH SŁOIKÓW I PASTERYZUJEMY PRZEZ 25 MINUT OD ZAGOTOWANIA SIĘ WODY. WYJMUJEMY Z GARNKA I USTAWIAMY SŁOIKI Z SOSEM BOŁOŃSKIM NA ŚCIERECZCE, POKRYWKĄ KU DOŁOWI. ODSTAWIAMY DO CAŁKOWITEGO WYSTUDZENIA.



SOS SŁODKO-KWAŚNY A'LA UNCLE BEN'S

*Najlepszy sos słodko-kwaśny, w kryzysowych
sytuacjach obiadowych.*



SKŁADNIKI

- 3 KG POMIDORÓW
- 1 KG CEBULI
- 2 PAPRYKI CZERWONE
- 2 PAPRYKI ŻÓŁTE
- 1 PUSZKA ANANASÓW
- 1 PUSZKA KUKURYDZY
- 6 ZĄBKÓW CZOSNKU
- 2 ŁYŻKI MUSZTARDY
- 1 SZKLANKA OCTU 10%
- 2 CZUBATE ŁYŻKI MAŁY ZIEMNIACZANEJ
- 1 1/4 SZKLANKI CUKRU
- 1 ŁYŻKA KURKUMY
- 1/4 ŁYŻKA CHILLI LUB TRZY POSIEKANE
PAPRYCZKI CHILLI
- 1 ŁYŻKA PAPRYKI SŁODKIEJ
- 1/2 ŁYŻKI MIELONEGO PIEPRZU
- 3 ŁYŻKI SOLI

Z podanych składników wychodzi 6 słoików 1 l.



PRZYGOTOWANIE

POMIDORY OBIERAMY ZE SKÓRKI KROIMY W KOSTKĘ, CEBULĘ KROIMY W KOSTKĘ. POMIDORY I CEBULĘ WKŁADAMY DO GARNKA, DODAJEMY SÓL I GOTUJEMY 1 GODZINĘ. DODAJEMY POKROJONE W KOSTKĘ ANANASY (SOS ODLEWAMY DO MISECZKI – PRZYDA SIĘ PÓŹNIEJ) I PAPRYKĘ ORAZ POZOSTAŁE SKŁADNIKI, GOTUJEMY JESZCZE 20 MINUT. SOK Z ANANASA MIESZAMY Z MAŁĄ ZIEMNIACZANĄ I DODAJEMY DO GOTUJĄCEGO SOSU. ZAGOTOWAĆ. GORĄCY SOS NALEWAMY DO SŁOIKÓW I ZA PASTERYZOWAĆ 15 MIN. PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.



DŻEM Z PAPRYCZKI CHILLI

*Pasuje zarówno jako pasta na kanapki, do
zapiekaneek, jak i do mięsa.*



SKŁADNIKI

- 300G OSTRYCH PAPRYCZEK
- 70-100G CUKRU
- 1/3 SZKLANKI SOKU Z CYTRYNY
- 1/4 SZKLANKI WODY

Z podanych składników wychodzi 1 słoik 150 ml.



PRZYGOTOWANIE

**PAPRYCZKI MYJEMY I ODCINAMY ZIELONE
KOŃCÓWKI.**

**UMYTE PAPRYCZKI SIEKAMY I UMIESZCZAMY W
GARNUSZKU. DODAJEMY WODĘ, SOK Z CYTRYNY,
CUKIER I GOTUJEMY NA WOLNYM OGNIU PRZEZ 35
MIN, MIESZAJĄC. POD KONIEC GOTOWANIA
WSZYSTKO MIKSUJEMY BLENDEREM.**

**GOTOWY DŻEM/KONFITURĘ PRZEKŁADAMY DO
CZYSTEGO SŁOIKA.**

PASTERYZUJEMY PRZEZ 10 MIN.

**PRZECHOWUJEMY W CIEMNYM I CHŁODNYM
MIEJSCU.**

jak zamknąć lato w słoiku?

OWOCE

najlepsze przepisy



DŻEM Z TRUSKAWEK

*Wszystkie sklepowe konfitury i dżemy mogą się
schować.*



SKŁADNIKI

- 1 KG TRUSKAWEK ODSZYPULKOWANYCH
- 1 SZKLANKA CUKRU
- 1 ŁASKA WANILII CAŁA
- SOK Z POŁOWY MAŁEJ CYTRYNY

Z podanych składników wychodzi 1 słoik 150 ml.



PRZYGOTOWANIE

**WSZYSTKIE SKŁADNIKI UMIESZCZAMY W
GARNKU/PATELNI Z GRUBYM SPODEM I
DOPROWADZAMY DO WRZENIA.
ZMNIEJSZAMY OGIEŃ I SMAŻYMY PRZEZ 3 H, CO
JAKIŚ CZAS MIESZAJĄC (SMAŻYMY BEZ
PRZYKRYCIA, DZIĘKI TEMU, ŻE NIE PRZYKRYJEMY
KONFITURY Z TRUSKAWEK, WODA ŁADNIE
ODPARUJE I KONFITURA, DŻEM Z TRUSKAWEK
NABIERZE KONSYSTENCJI).
GORĄCĄ KONFITURĘ PRZEKŁADAMY DO
WYPARZONEGO SŁOIKA, ZAKRĘCAMY I
ODSTAWIAMY DO WYSTUDZENIA.
DŻEM Z TRUSKAWEK NIE WYMAGA PASTERYZACJI,
JEŚLI TYLKO WLEJECIE NA PRAWDĘ GORĄCĄ
KONFITURĘ I OD RAZU JĄ ZAKRĘCICIE.
ZAKRĘTKA POD WPŁYWEM TEMPERATURY ŁADNIE
SIĘ ZASIE.**



DŻEM Z MORELI/BRZOSKWINI

*Dwa przepisy w jednym! Słodko-kwaśny dżem z
moreli lub brzoskwini.*



SKŁADNIKI

- 1 KG MORELI/BRZOSKWINI
- 1 SZKLANKA CUKRU (250G)
- SOK Z 1 CYTRYNY

Z podanych składników wychodzi 6 słoików 150 ml.



PRZYGOTOWANIE

MORELE/BRZOSKWINIE MYJEMY I WYJMUJEMY PESTKI (Z BRZOSKWINI OBIERAMY SKÓRKĘ). KROIMY NA CZTERY CZĘŚCI, DODAJEMY CUKIER I SOK Z CYTRYNY. WKŁADAMY DO GARNKA I GOTUJEMY NA ŚREDNIM OGNIU (ŚREDNIEJ MOCY PŁYTY-U MNIE 7 Z 11) AŻ CUKIER SIĘ ROZPUŚCI. REDUKUJEMY OGIEŃ (MOC PŁYTY-U MNIE 3 Z 11) I GOTUJEMY PRZES 2H CO JAKIŚ CZAS MIESZAJĄC, ŻEBY DŻEM SIĘ NIE PRZYPALIŁ. GOTUJĄCY SIĘ DŻEM PRZELEWAMY DO SŁOIKÓW, PORZĄDZNIE ZAKRĘCAMY I WSTAWIAMY DO NAGRZANEGO DO 120 STOPNI CELCJUSZA PIEKARNIKA NA 20 MINUT. STUDZIMY W UCHYLONYM PIEKARNIKU. PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.

DŻEM Z WIŚNI

Tylko 2 składniki, a jaki pyszny!



SKŁADNIKI

- 1 KG WIŚNI
- 750 G CUKRU

Z podanych składników wychodzi 6 słoików 150 ml.



PRZYGOTOWANIE

WIŚNIE MYJEMY I DRYLUJEMY.

PRZEKŁADAMY DO GARNKA I ZASYPUJEMY CUKREM. PRZYKRYWAMY I ZOSTAWIAMY W CIEPŁYM MIEJSCU NA OK 1,5-2 GODZINY. ŻEBY WIŚNIE PUŚCIŁY SOK.

PO UPŁYWIE CZASU, GOTUJEMY NA NAJMNIEJSZYM OGNIU/MOCY PŁYTY (U MNIE 5 Z 11), CZĘSTO MIESZAJĄC.

PO OK 0,5 GODZINY GOTOWANIA, SPRAWDZAMY CZY KONSYSTENCJA DŻEMU NAM ODPOWIADA, JEŚLI TAK TO PRZELEWAMY DO WYPARZONYCH SŁOIKÓW, ZAKRĘCAMY.

JEŚLI DŻEM BĘDZIE ZA RZADKI GOTUJEMY KOLEJNE 15 MINUT I POWTARZAMY CZYNNOŚĆ.

PASTERYZUJEMY Z PIEKARNIKU NAGRZANYM DO 120 STOPNI CELCJUSZA PRZEZ 20 MINUT. STUDZIMY W PIEKARNIKU.

PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.



KREM BANANOWY Z CZEKOŁADĄ

eśli nie lubicie gorzkiej czekolady możecie dodać mleczną, wtedy zrezygnujcie z cukru, lub dodajcie go tylko do smaku.



SKŁADNIKI

- 4 DOJRZAŁE BANANY
- 100G GORZKIEJ CZEKOŁADY
- 2 ŁYŻKI WODY
- 2 ŁYŻKI CUKRU PUDRU

Z podanych składników wychodz 2 słoiki 200 ml.



PRZYGOTOWANIE

BANANY OBRAMY I KRIUMY W PLASTRY.
UMIESZCZAMY W GARNKU, ZALEWAMY WODĄ,
TAK, ŻEBY WODA ZAKRYŁA BANANY I GOTUJEMY
OK 5 MINUT, AŻ BANAN SIĘ ROZPADNIE (JEŚLI NIE
BĘDZIE CHCIAŁ, POTRAKTUJECIE MASĘ
BLENDEREM). ZDEJMUJEMY Z OGNIA, DODAJEMY
CUKIER PUDER I POŁAMANĄ GORZKĄ CZEKOŁADĘ.
DOKŁADNIE MIESZAMY, AŻ DO ROZPUSZCZENIA
SIĘ CZEKOŁADY.
GORĄCY KREM PRZEKŁADAMY DO WYPARZONYCH
SŁOIKÓW.
ODSTAWIAMY W CHŁODNE MIEJSCE DO
WYSTUDZENIA.
TAKIEGO KREMU NIE WEKUJEMY. WYTRZYMUJE W
CHŁODNYM MIEJSCU DO 7 DNI PO OTWARCIU
PRZECHOWYUJEMY W LODÓWCE.



KREM BANANOWY Z LIMONKĄ

*Krem można zrobić niezależnie od pory roku,
ponieważ banany są dostępne cały rok.*



SKŁADNIKI

- 6 BANANÓW
- 2 LIMONKI
- 0,5 SZKŁANKI WODY
- 2-3 ŁYŻKI CUKRU

Z podanych składników wychodzą 2 słoiki 200 ml.



PRZYGOTOWANIE

LIMONKĘ MYJEMY I ŚCIERAMY Z NIEJ SKÓRKĘ, BEZ BIAŁEJ WARSTWY. WYCISKAMY Z NIEJ SOK. DO GARNUSZKA WLEWAMY SOK Z LIMONKI, WODĘ I CUKIER. GOTUJEMY. DODAJEMY POKROJONE W PLASTRY BANANY. GOTUJEMY OK 5 MINUT, AŻ BANAN SIĘ ROZPADNIE (JEŚLI NIE BĘDZIE CHCIAŁ, POTRAKTUJCIE MASĘ BLENDEREM). GORĄCĄ KONFITURĘ PRZEKŁADAMY DO WYPARZONYCH SŁOIKÓW. PASTERYZUJEMY WE WRZĄCEJ WODZIE 10 MINUT. PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM I CIEMNYM MIEJSCU.



CZEKO – JEŻYNA

Warto zainwestować w dobrej jakości czekolady (gorzka min 70%), dzięki czemu czeko-jeżyna będzie jeszcze lepsza w smaku.



SKŁADNIKI

- 1KG JEŻYN
- 30G GORZKIEJ CZEKOLADY
- 10G MLECZNEJ CZEKOLADY
- 200G CUKRU
- 30 ML WODY

Z podanych składników wychodzą 2 słoiki 200 ml.



PRZYGOTOWANIE

JEŻYNY DOKŁADNIE MYJEMY I NASTĘPNIE WRZUCAMY DO GARNKA I ZALEWAMY 30 ML WODY. GOTUJEMY 20 MINUT NA ŚREDNIM OGNIU, CO JAKIŚ CZAS MIESZAJĄC. DODAJEMY CUKIER I GOTUJEMY KOLEJNE 20 MINUT.

ODSTAWIAMY DO WYSTUDZENIA NA KILKA GODZIN (NAJLEPIEJ JEST ZOSTAWIĆ NA CAŁĄ NOC).

MASĘ PRZECIERAMY PRZEZ DROBNE SITO, ABY POZBYĆ SIĘ ZIAREN OD JEŻYN.

PRZELEWAMY DO CZYSTEGO GARNKA I USTAWIAMY NA ŚREDNIM OGNIU. GOTUJEMY PRZEZ 30 MINUT.

KONFITURĘ NALEŻY ODPAROWAĆ, DLATEGO CO JAKIŚ CZAS MUSIMY JA MIESZAĆ.

NASTĘPNIE DODAJEMY POSIEKANĄ CZEKOLADĘ GORZKĄ ORAZ MLECZNĄ. MIESZAMY DO DOKŁADNEGO ROZPUSCZENIA SIĘ CZEKOLADY. GORĄCĄ MASĘ PRZELEWAMY DO CZYSTYCH I WYPARZONYCH SŁOIKÓW. PORZĄDNE ZAKRĘCAMY.

WYSTUDZONE SŁOIKI PASTERYZUJEMY OK. 7 MINUT OD ZAGOTOWANIA.

PRZECHOWUJEMY W CHŁODNYM MIEJSCU.



ISBN 978-83-958730-0-



9 788395 873003