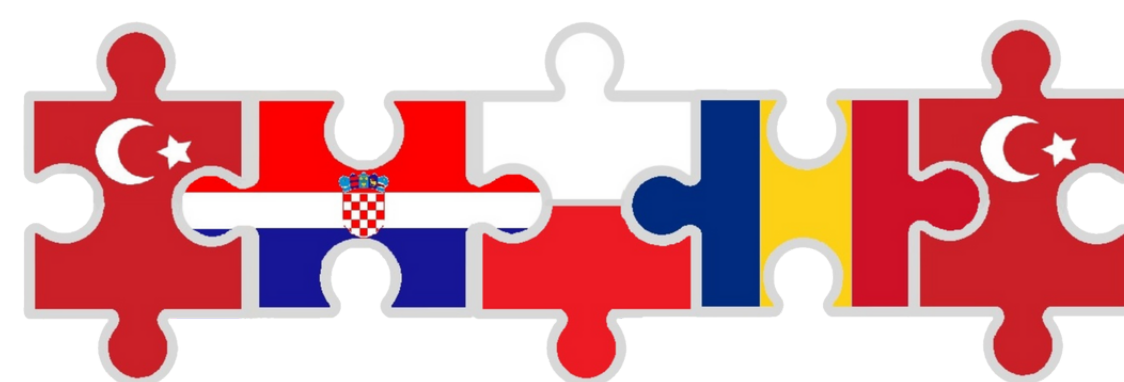


Niebiańskie Przepisy

Heavenly Recipes

MIĘDZYNARODOWE PRZEPISY KULINARNE
DLA WSZYSTKICH

INTERNATIONAL RECIPES FOR EVERYONE





TURCJA TURKEY
EZOGELIN KORBASI PART 1



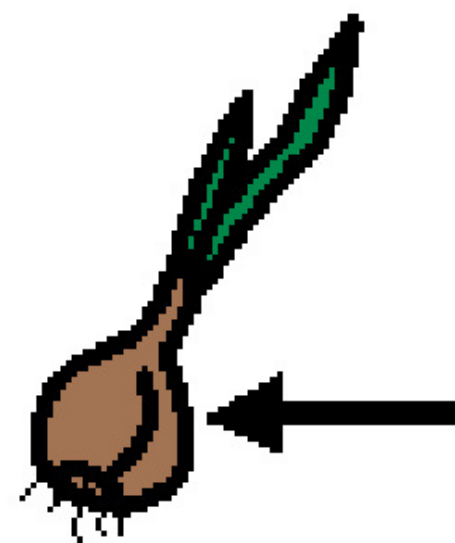
PRZEPIS NA



EZOGE LIN CORBASI



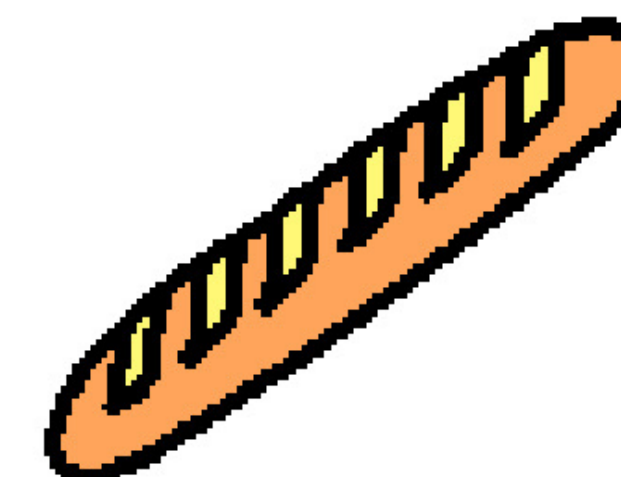
1 CEBULA



4 ŁYŻKI
CZERWONEJ
SOCZEWICY



BAGIETKA



1,5 ŁYŻKI RYŻU



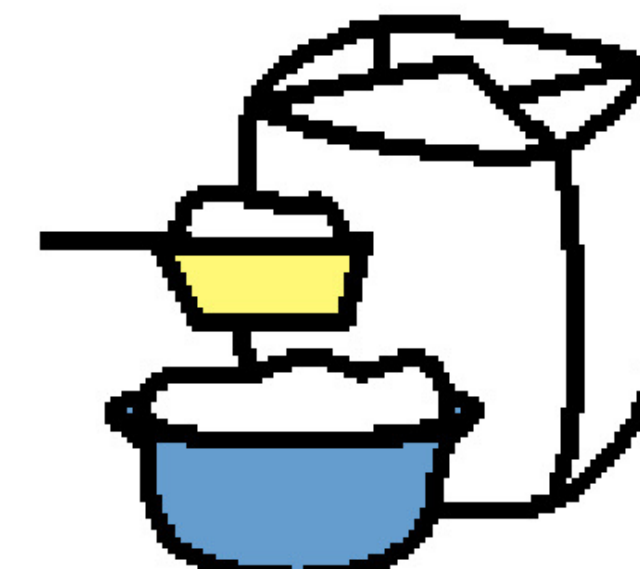
1 ŁYŻKA MASŁA



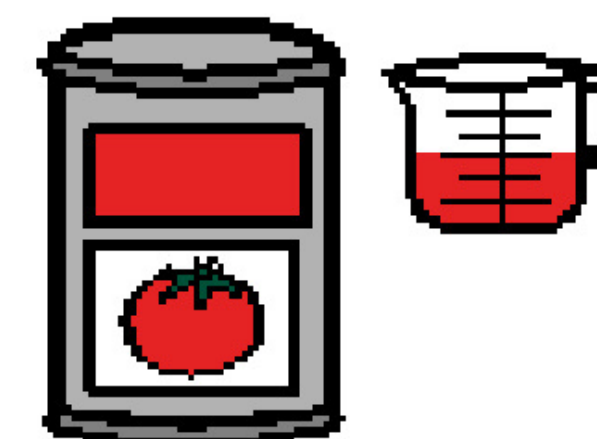
1 ŁYŻKA OLIWY



2 ŁYŻKI MAKI



1 ŁYŻKA
KONCENTRATU
POMIDOROWEGO



CHILLI



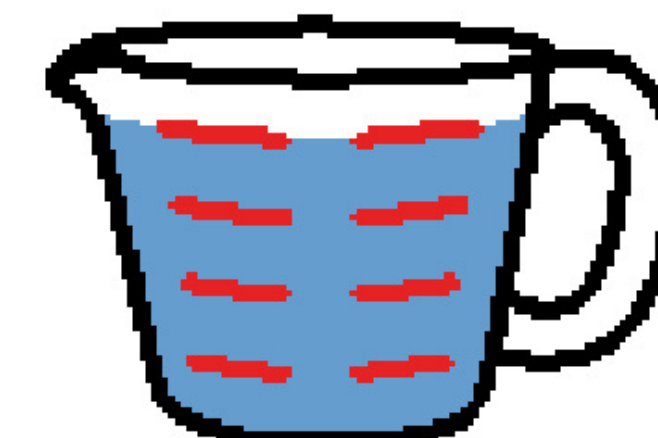
PIEPRZ



PÓŁ ŁYŻECZKI
KMINKU



4 SZKLANKI WODY





TURCJA TURKEY
EZOGELIN KORBASI PART 2

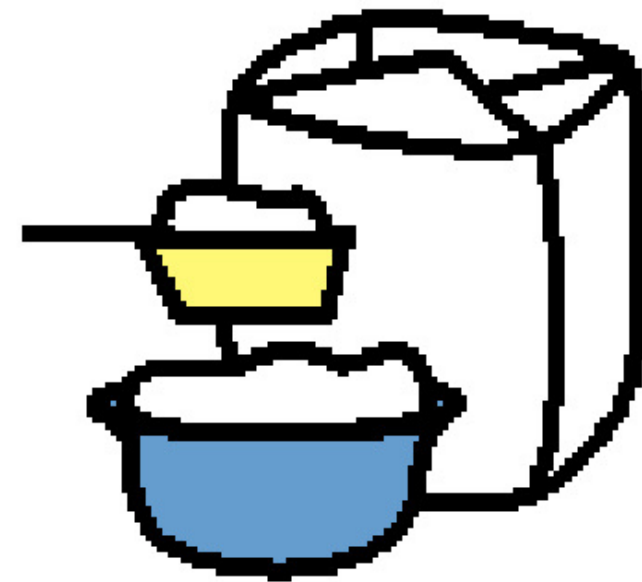


Erasmus+

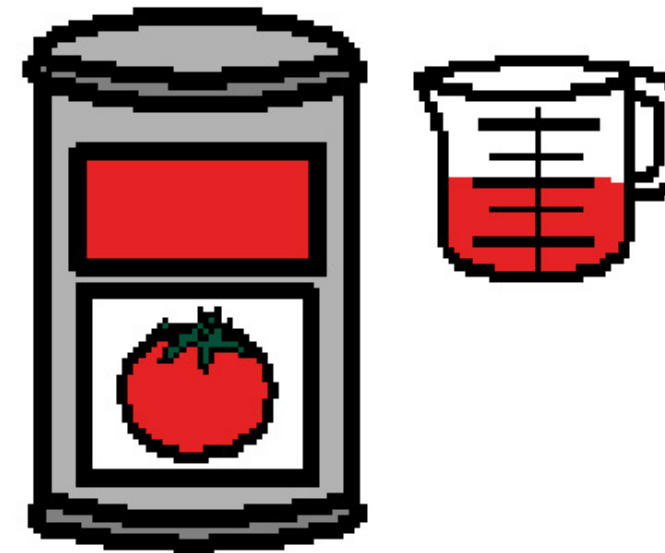
ROZTOPIĆ MASŁO



DODACЬ MAKĘ



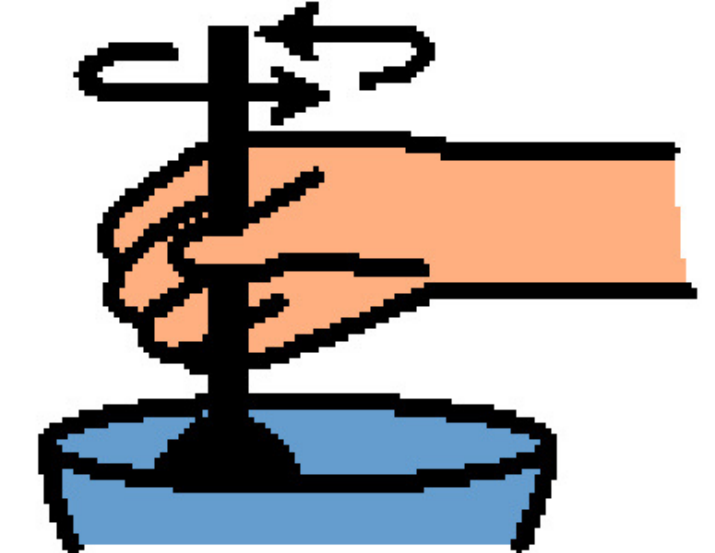
DODACЬ KONCENTRAT



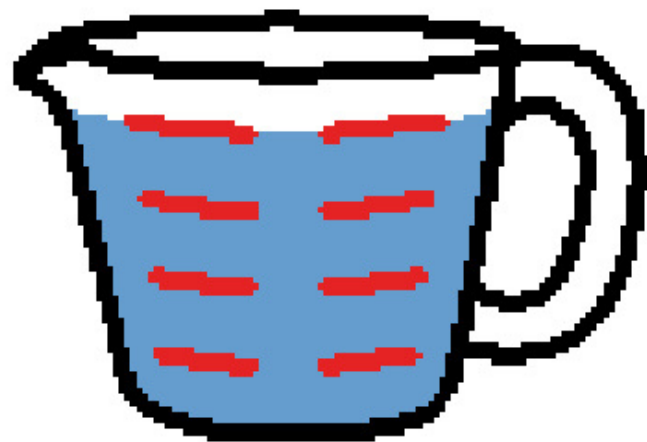
DODACЬ PRZYPRAWY



WYMIESZACЬ



DODACЬ ODROBINĘ
WODY



POKROIĆ CEBULĘ
W KOSTKĘ



ZESZKLIĆ CEBULĘ



DODACЬ RYŻ



DODACЬ SOCZEWICĘ



GOTOWACЬ
DO MIĘKKOŚCI



DODACЬ SOS
Z PATELNI



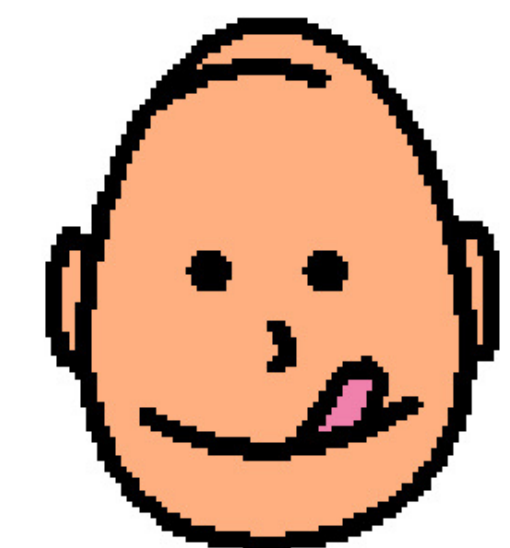
GOTOWACЬ
PRZEZ 5 MINUT



PODAWAĆ
Z BAGIETKĄ



SMACZNEGO!





PRZEPIS NA



PILAW Z KURCZAKIEM



2 ŁYŻKI MASŁA



200 G PIERSI
Z KURCZAKA



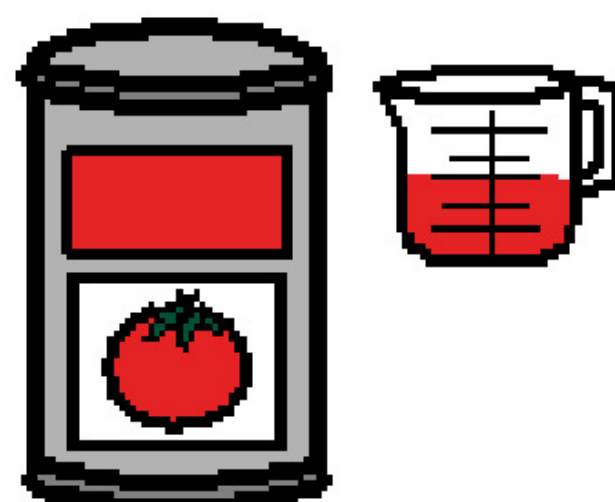
100 G RYŻU



250 G MARCHEWKI
Z GROSZKIEM



1 ŁYŻKA PRZECIERU
POMIDOROWEGO



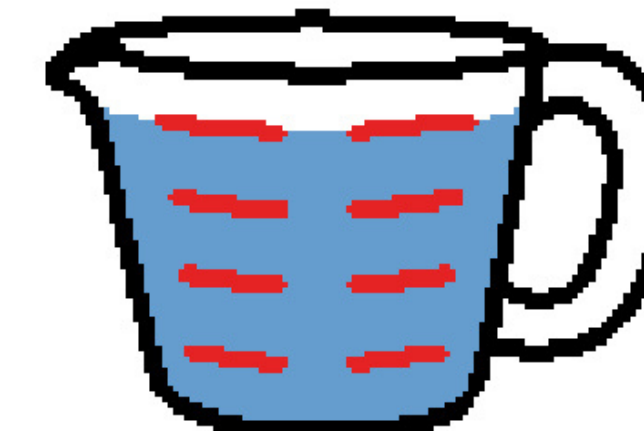
SÓL I PIEPRZ



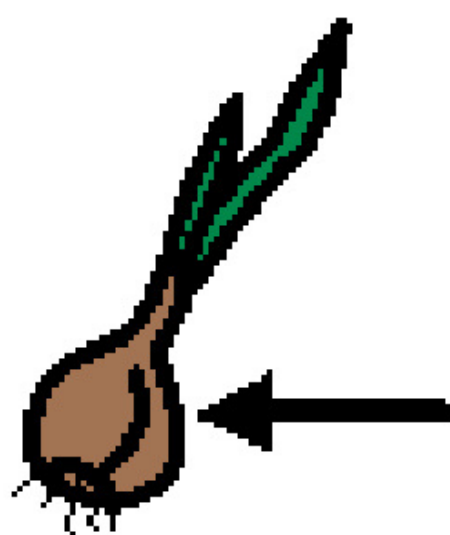
WEGETA



400 ML WODY



1 CEBULA



POKROIĆ KURCZAKA
I CEBULĘ W KOSTKĘ



PODSMAŻYĆ
KURCZAKA
I CEBULĘ NAMAŚLE



DODAĆ WARZYWA



SMAŻYĆ DO MIĘKKOŚCI

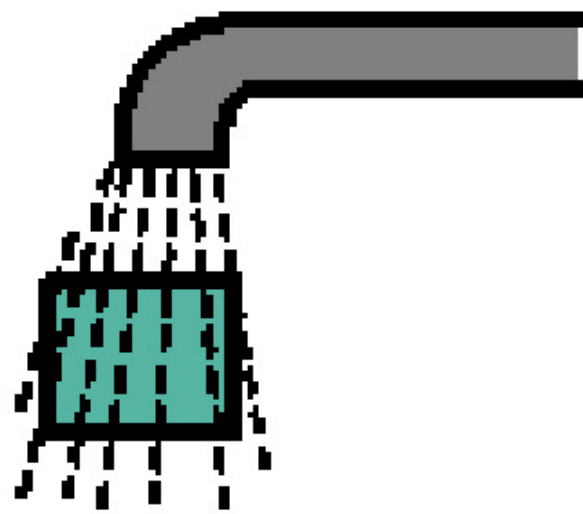




TURCJA TURKEY
EZOGELIN KORBASI PART 2



PRZEPŁUKAĆ RYŻ



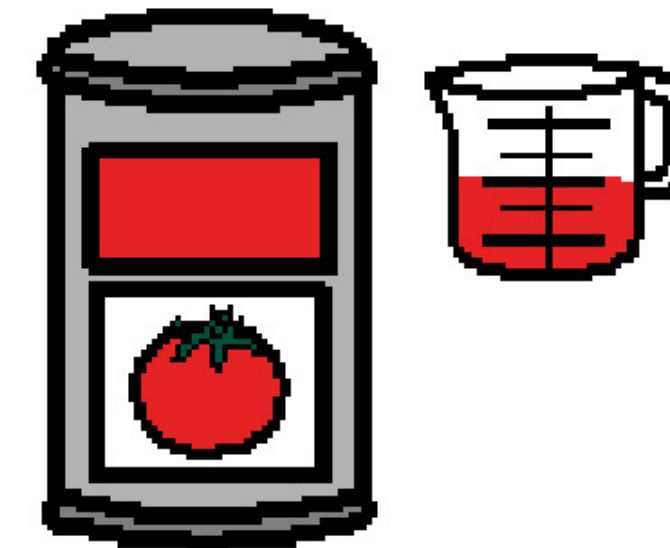
DODAĆ RYŻ



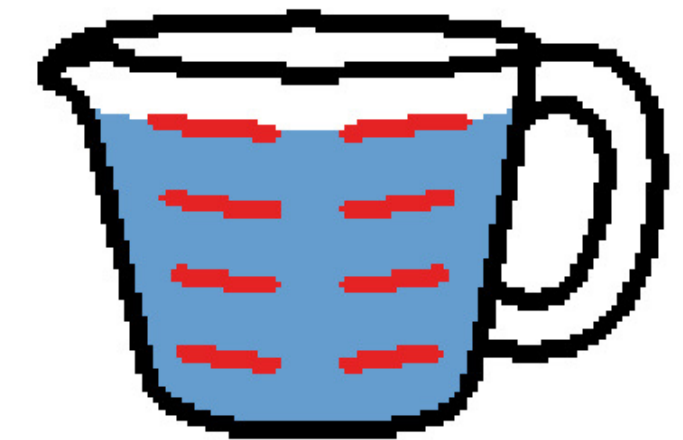
DODAĆ PRZYPRAWY



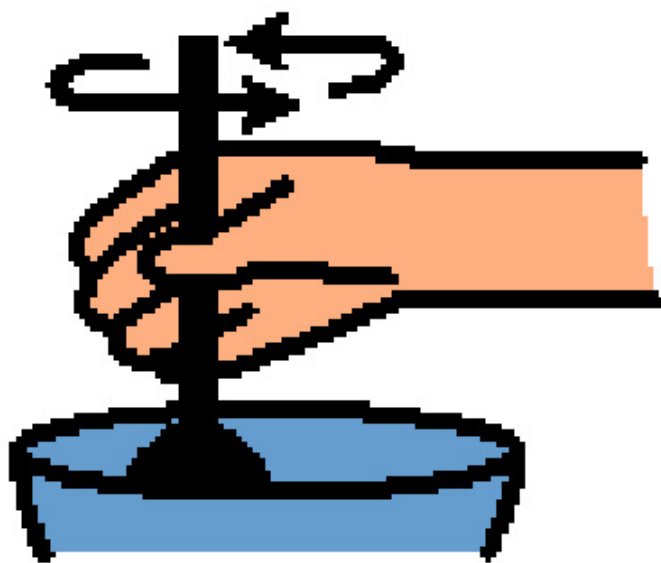
DODAĆ PRZECIER



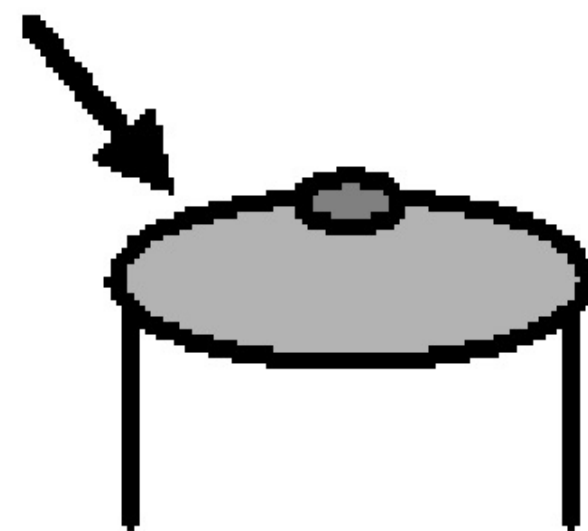
DODAĆ WODĘ



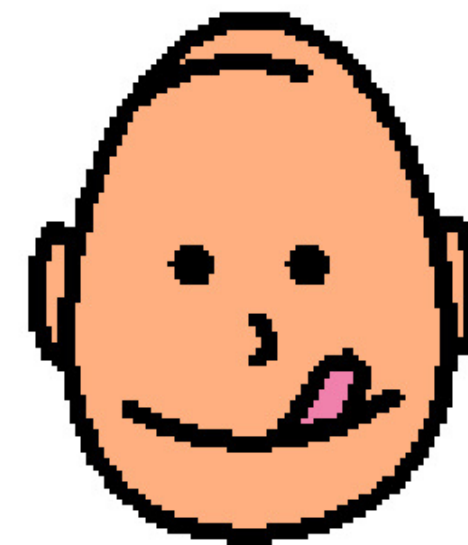
MIESZAĆ I GOTOWAĆ 25



PRZYKRYĆ



SMACZNEGO!





CHORWACJA – CROATIA

GULASZ FASOŁOWY Z KAPUSTĄ PART 1

PRZEPIS NA



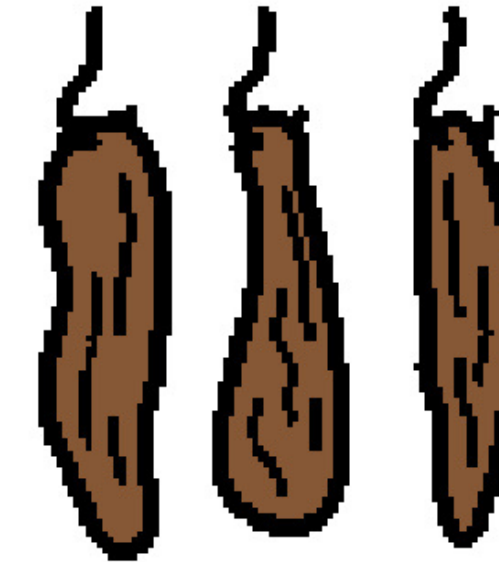
GULASZ FASOŁOWY Z KAPUSTĄ



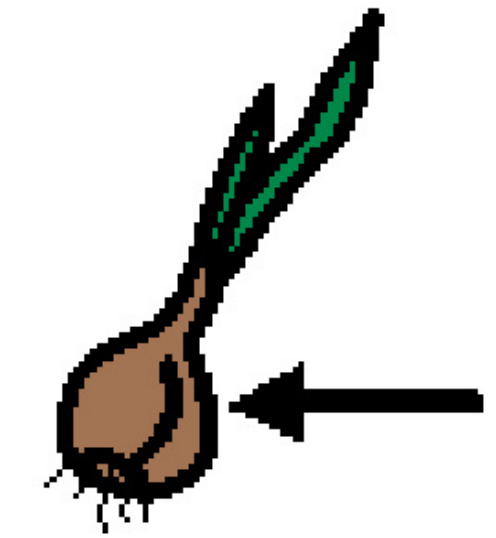
500 G FASOLI



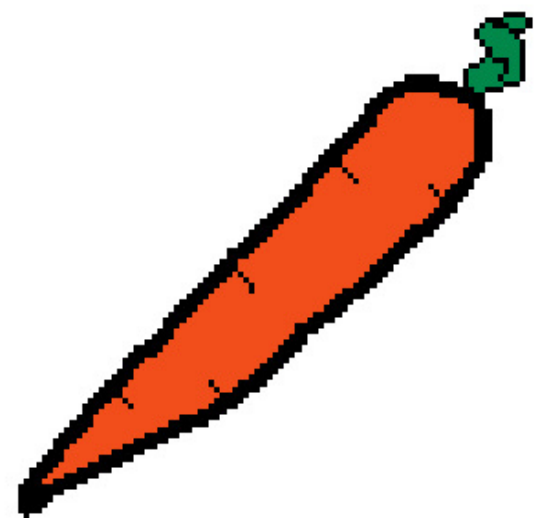
WĘDZONE MIĘSO



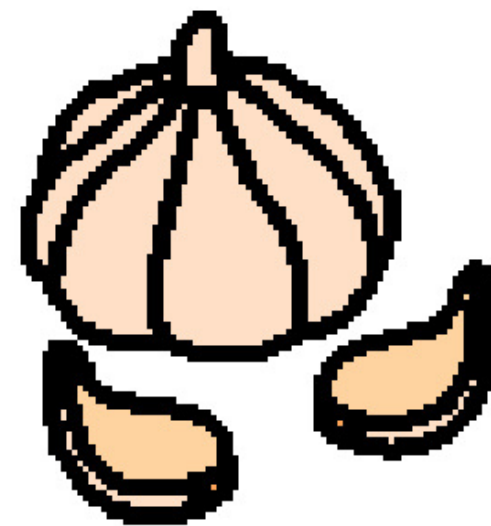
CEBULA



MARCHEWKA



2 ZĄBKI CZOSNKU



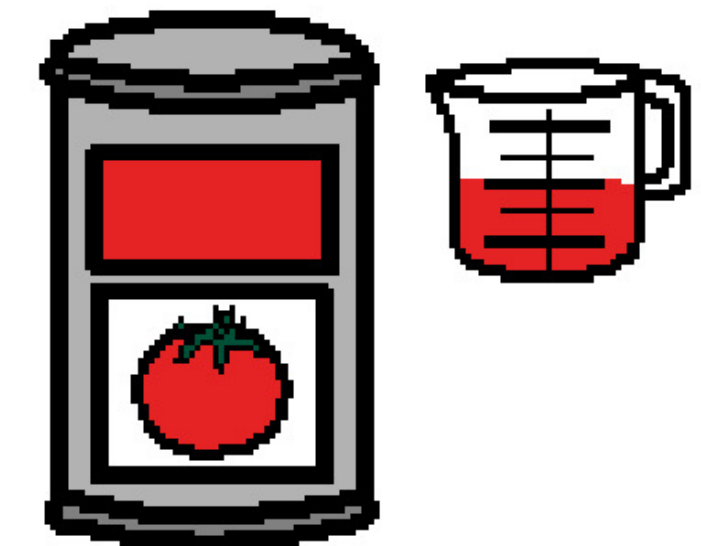
LIŚCIE LAUROWE



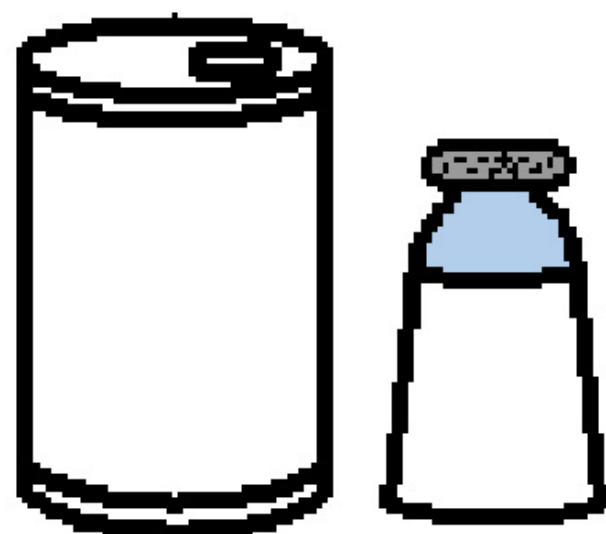
1/2 ŁYŻECZKI AJVARU



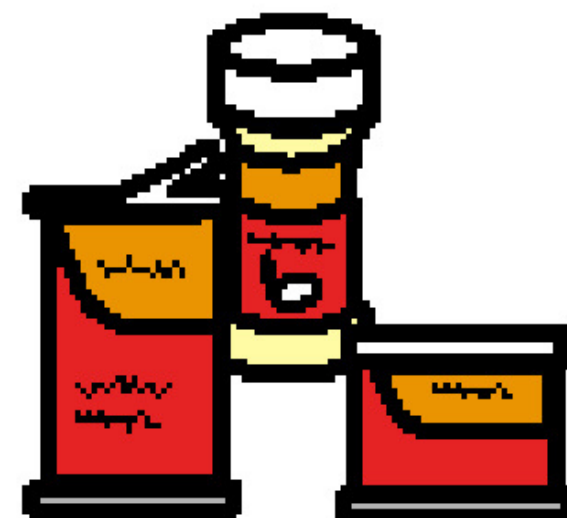
2 ŁYŻKI PRZECIERU POMIDOROWEGO



1/2 ŁYŻECZKI SOLI



PRZYPRAWY



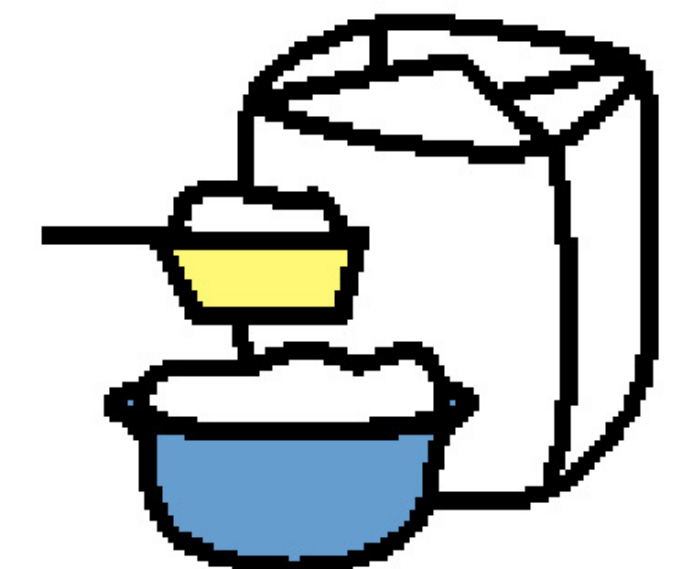
KAPUSTA



1/2 SZKL. OLEJU



ŁYŻKA MAKI



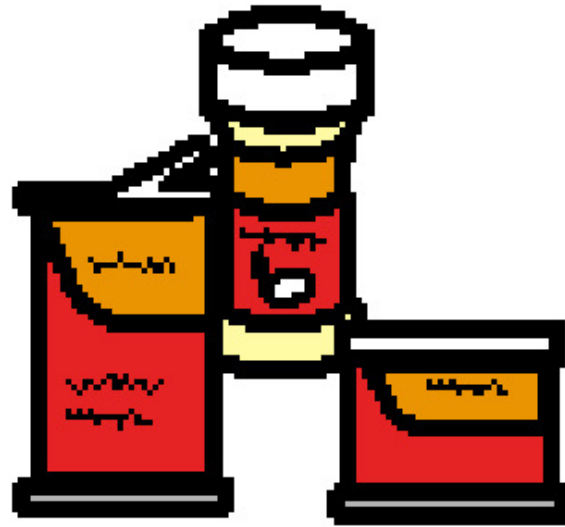


CHORWACJA – CROATIA

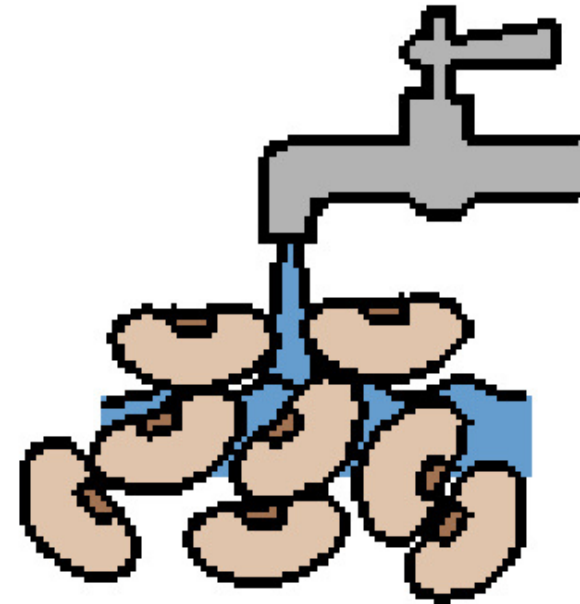
GULASZ FASOŁOWY Z KAPUSTĄ PART 2



1/2 ŁYŻECZKI PAPRYKI



NAMOCZYĆ FASOLE



GOTOWAĆ FASOLE
1 MIN.



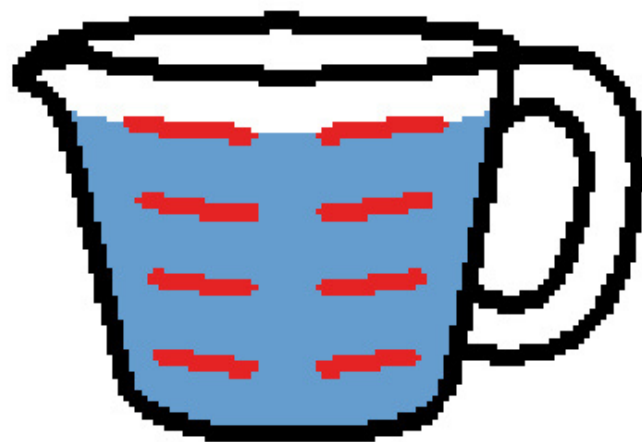
GOTOWAĆ MIĘSO
1 MIN.



UMIEŚCIĆ W GARNKU
WARZYWA
I PRZYPRAWY



DOLAĆ 3 LITRY WODY



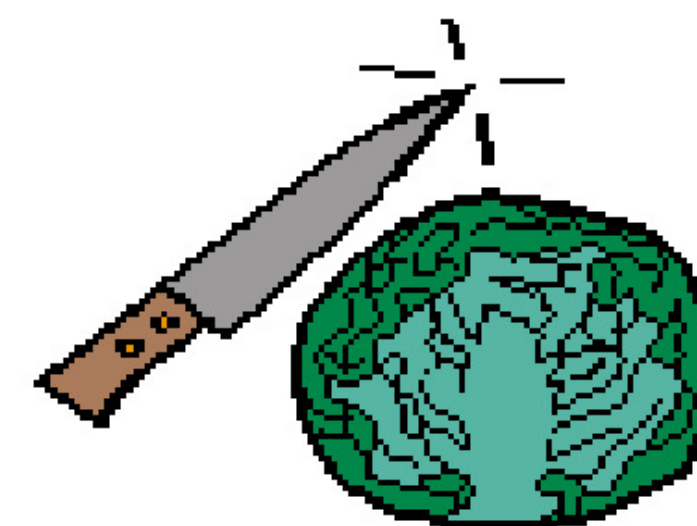
DODAC FASOLE



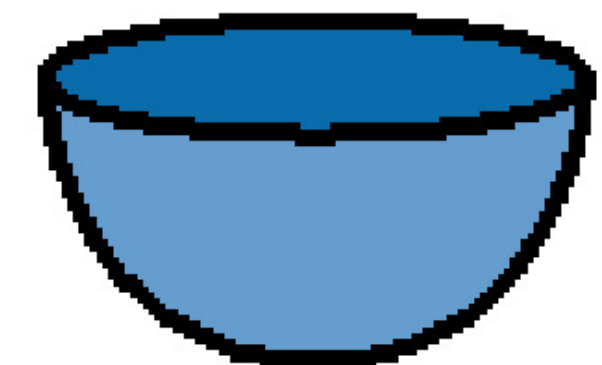
GOTOWAĆ 90 MIN.



POKROIĆ KAPUSTĘ



UGOTOWANĄ
FASOLE PRZEŁOŻYĆ
DO MISKI



ZMIKSOWAĆ
UGOTOWANE
WARZYWA



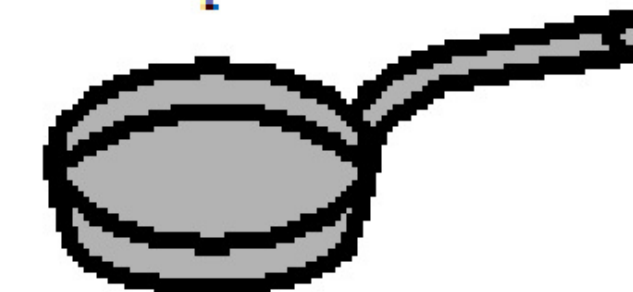
UMIEŚCIĆ WSZYSTKIE
PRZYGOTOWANE
SKŁADNIKI W GARNKU



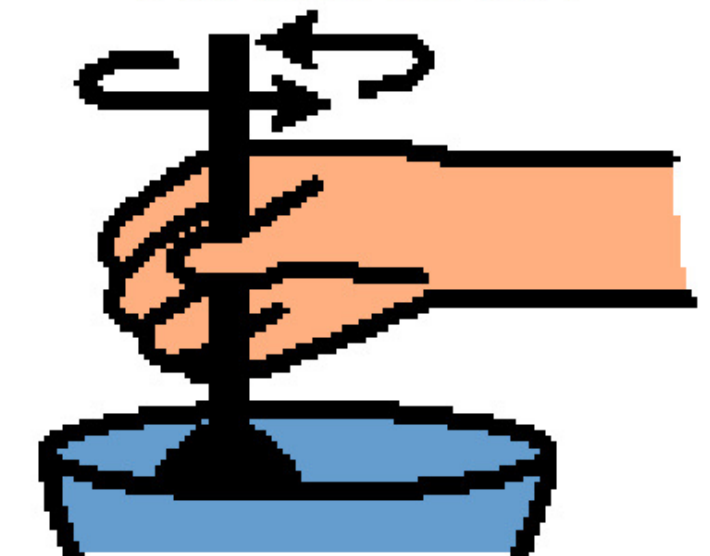
GOTOWAĆ 40 MIN.



NAPATELNI ZROBIĆ
PASTĘ Z PAPRYKI,
MAKI I OLEJU



DODAC DO GARNKA
I WYMIESZAC





CHORWACJA – CROATIA

NALEŚNIKI / PANCAKES / PALACINE PART 1

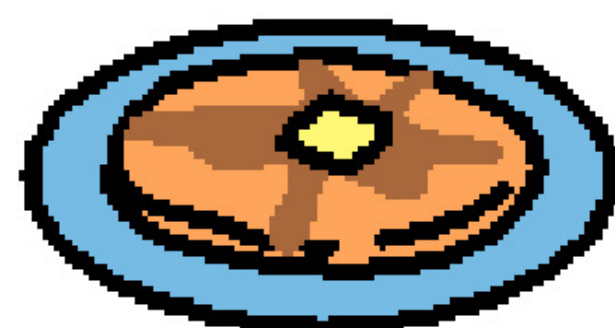


Erasmus+

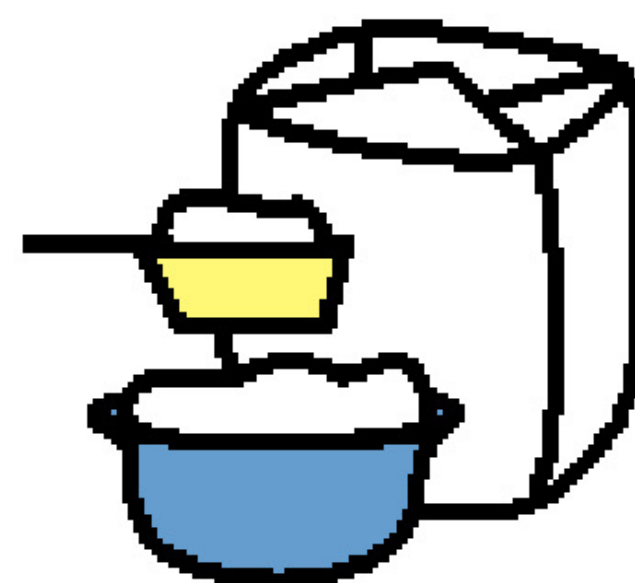
PRZEPIS NA



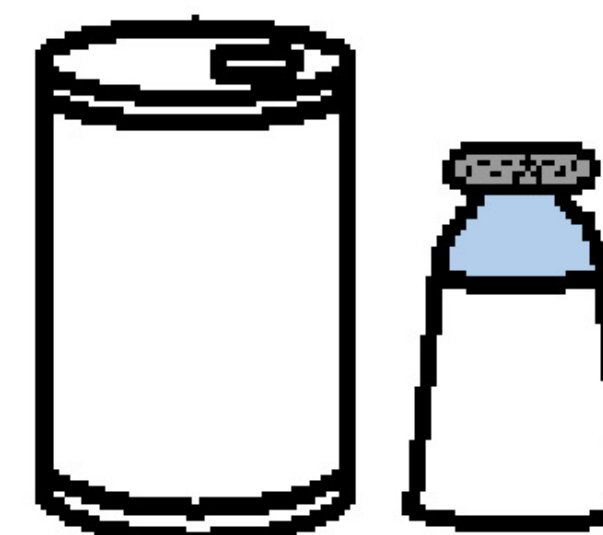
PALACINKE



150 G MAKI



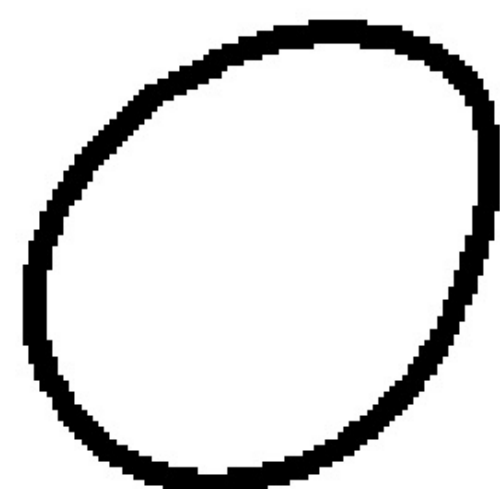
SÓL



CUKIER



4 JAJKA



250 ML MLEKA



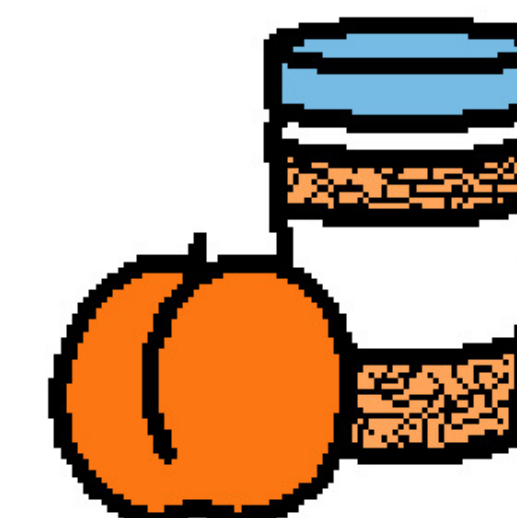
150 ML WODY



MASŁO



DŻEM
BRZOSKWIOWY



MIELONE
ORZECHY WŁOSKIE



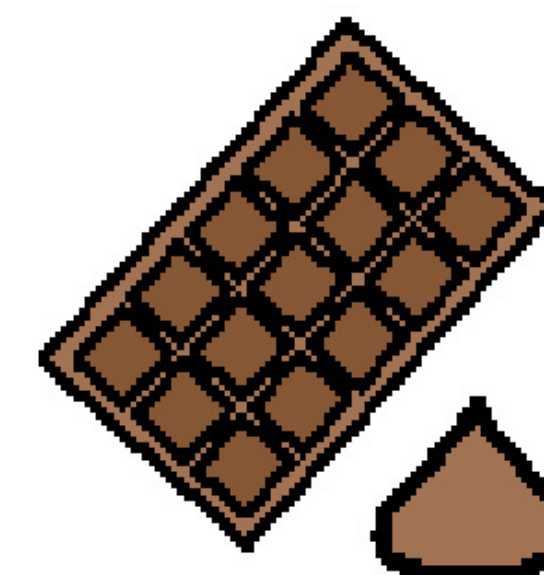
CYTRYNA



1,5 SZKL.
SOKU
POMARAŃCZOWEGO



100 G CZEKOLADY



WYMIESZAĆ
MAKĘ, SZCZYPTĘ SOLI
I ŁYŻECZKĘ CUKRU





CHORWACJA – CROATIA
NALEŚNIKI / PANCAKES / PALACINE PART 2

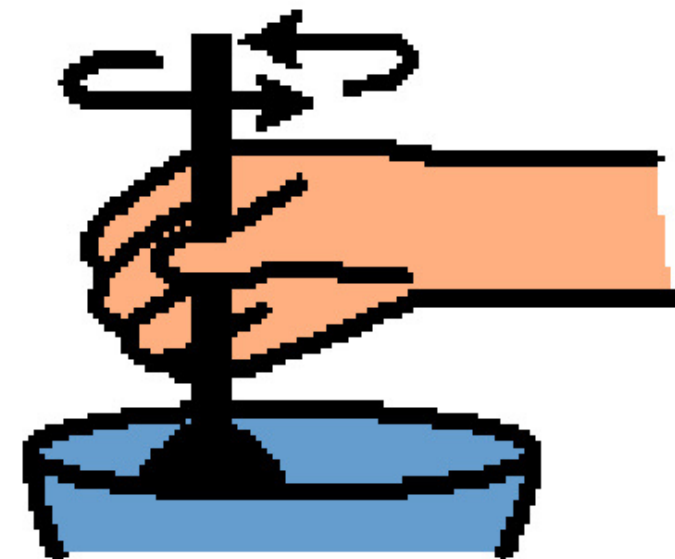


Erasmus+

DODAC JAJKA



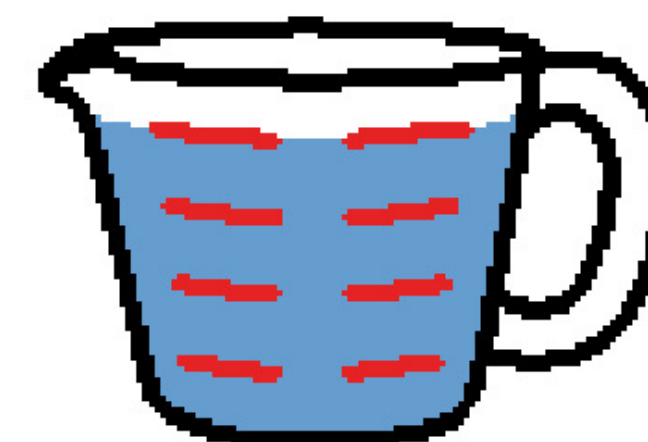
WYMIESZAĆ



DODAC MLEKO



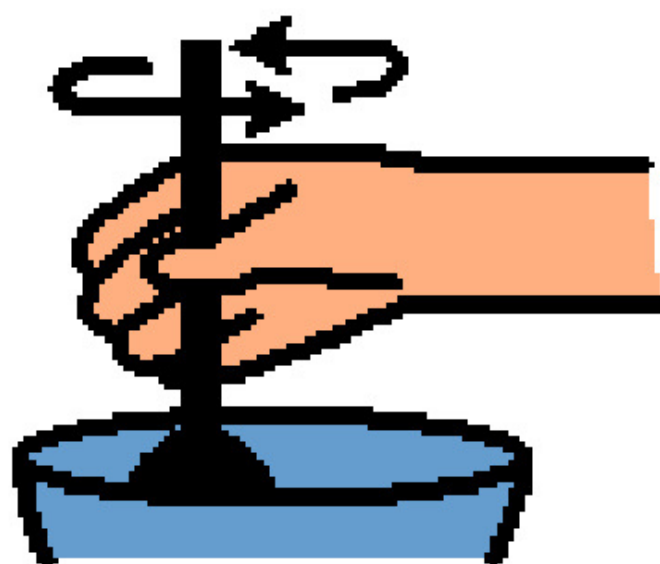
DODAC WODE



DODAC ŁYŻKĘ MASŁA



WYMIESZAĆ



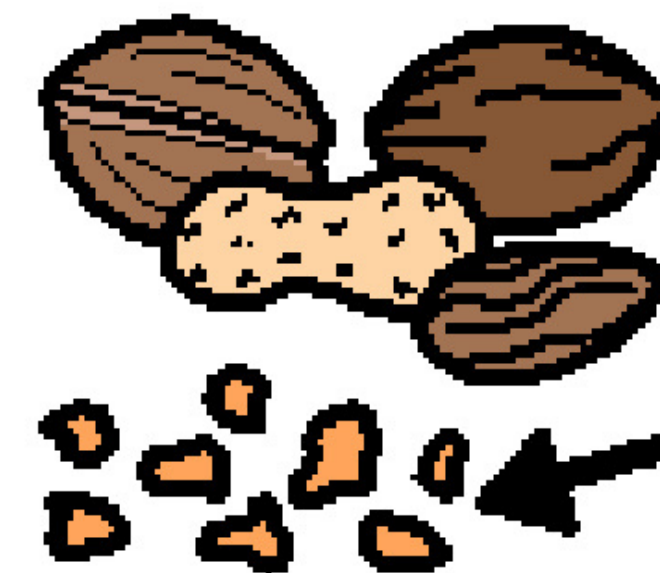
SMAŻYC NALEŚNIKI



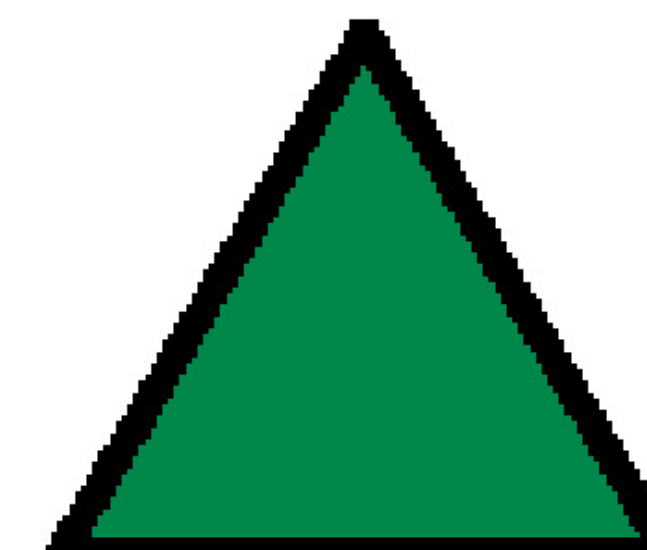
SMAROWAC DZEMEM



POSYPAC ORZECHAMI



SKLADAC W TRÓJKĄT



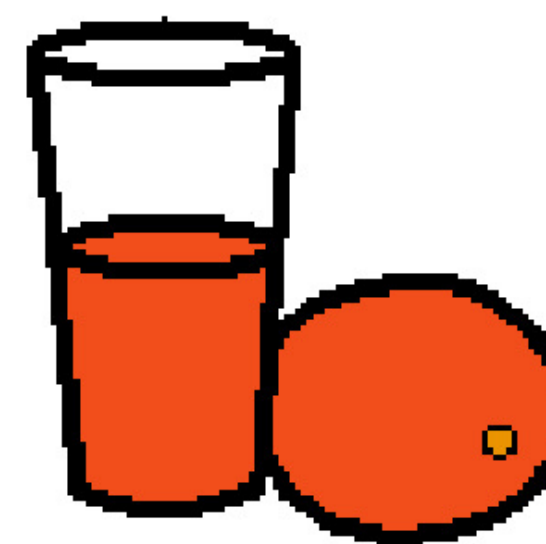
ROZGRZAC
2 ŁYŻECZKI
MASŁA Z 30 G CUKRU



DODAC SOK
Z CYTRYNY



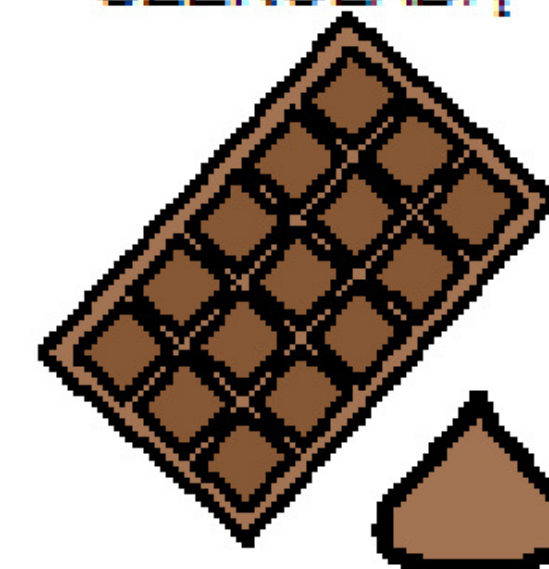
DODAC SOK



SMAŻYC NALEŚNIKI
W SYROPIE



POLAC
CZEKOLADĄ





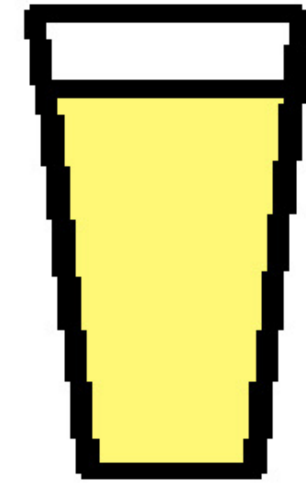
CHORWACJA – CROATIA
ORZEŹWIAJĄCY NAPÓJ / REFRESHING DRINK



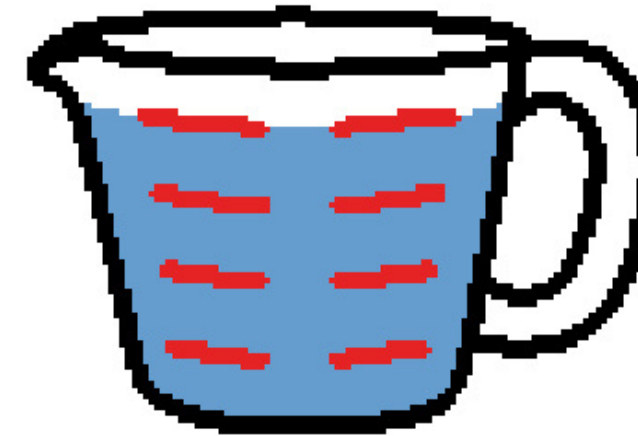
PRZEPIS NA



ORZEŹWIAJĄCY NAPÓJ



DZBANEK WODY



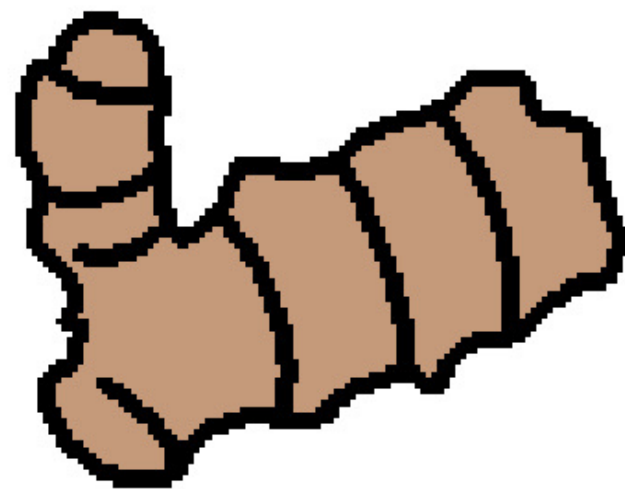
CYTRYNA



MIĘTA



IMBIR



CYTRYNĘ POKROIĆ
W PLASTRY



OBRAĆ IMBIR



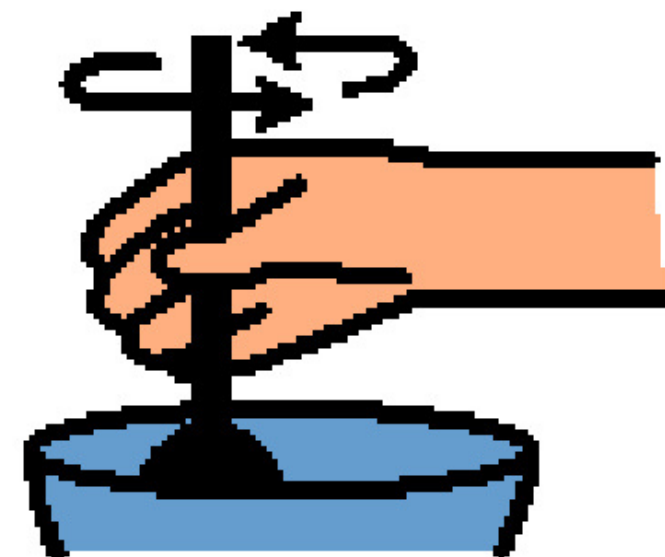
POKROIĆ IMBIR



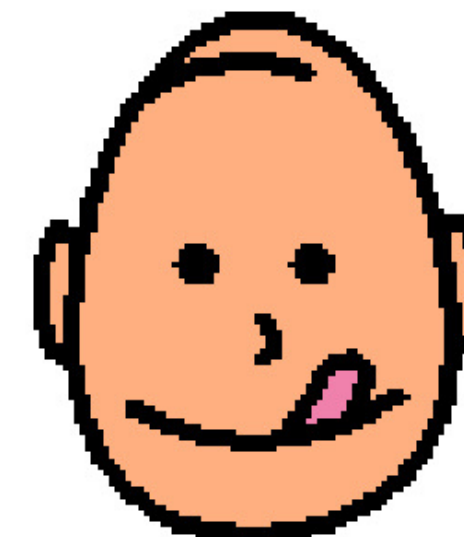
DODAĆ WSZYSTKIE
SKŁADNIKI DO WODY



WYMIESZAĆ



SMACZNEGO!





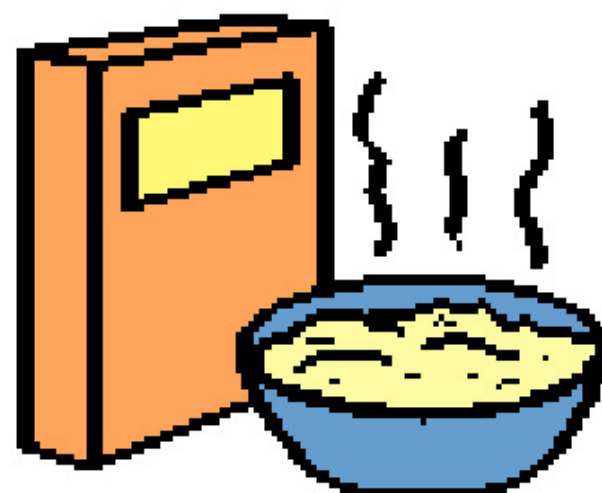
PRZEPIS NA



MAMAŁYGE



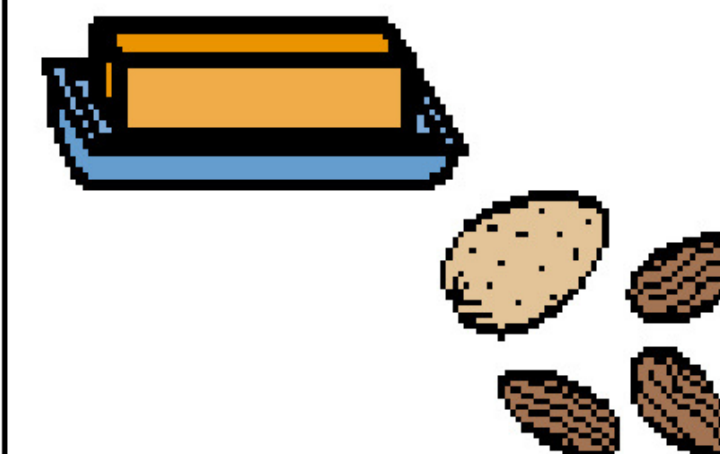
25 G KASZY
KUKURYDZIANEJ



750 ML MLEKA



15 DAG MASŁA
MIGDAŁOWEGO



SÓL I PIEPRZ



KOSTKA
BULIONOWA



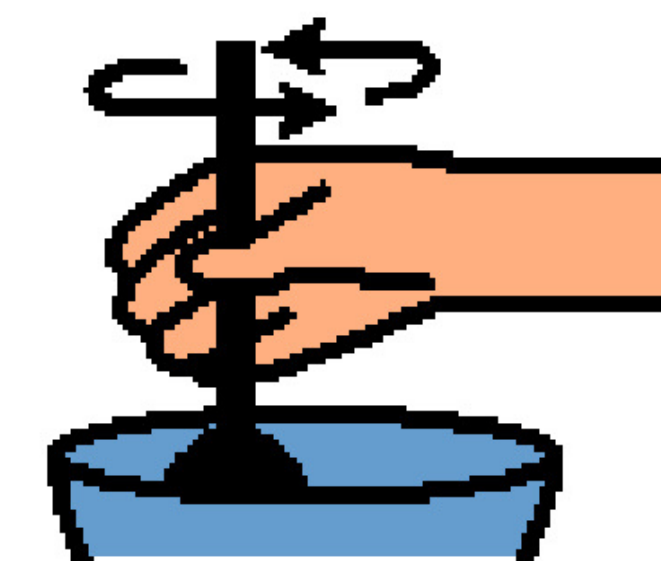
ZAGOTOWAĆ MLEKO



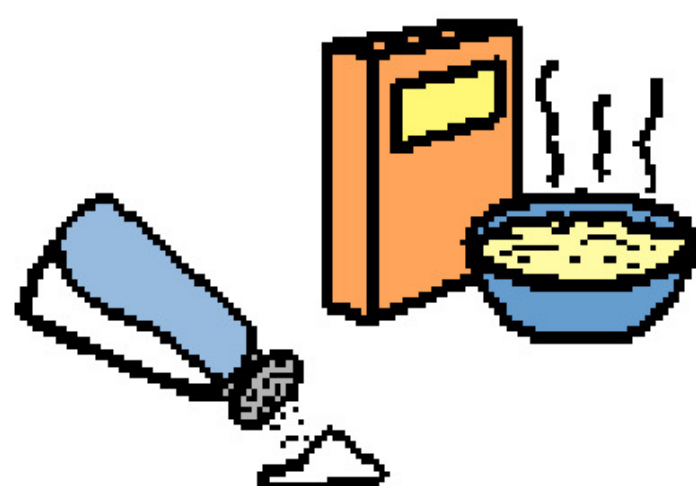
DODAĆ MASŁO
I KOSTKĘ



WYMIESZAĆ



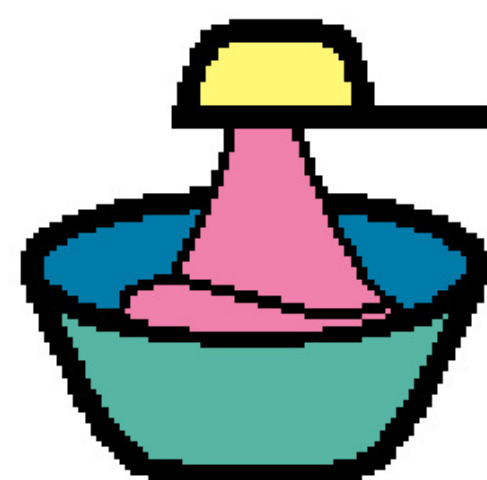
DODAĆ KASZĘ I SÓL



GOTOWAĆ NA
WOLNYM OGNIU



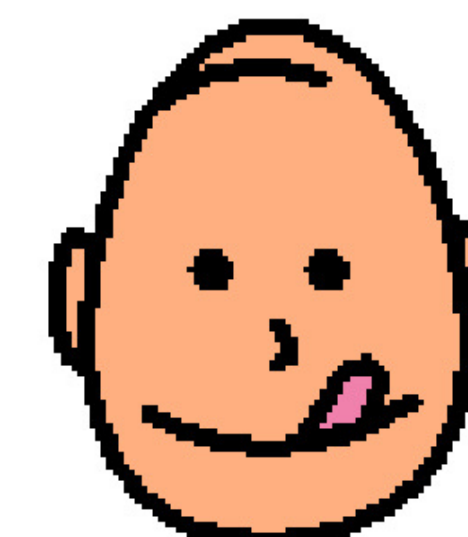
PRZEŁOŻYĆ
DO MISECZEK



PODAWAĆ Z SEREM
BIAŁYM I DŻEMEM



SMACZNEGO!





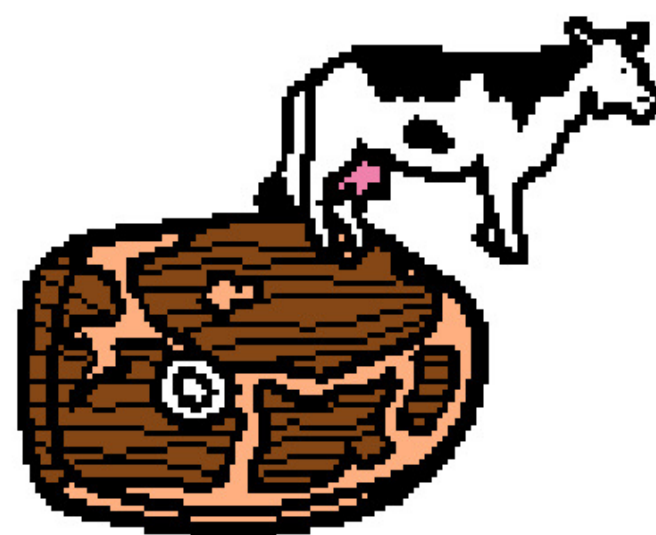
PRZEPIS NA



ZUPĘ CIORBA



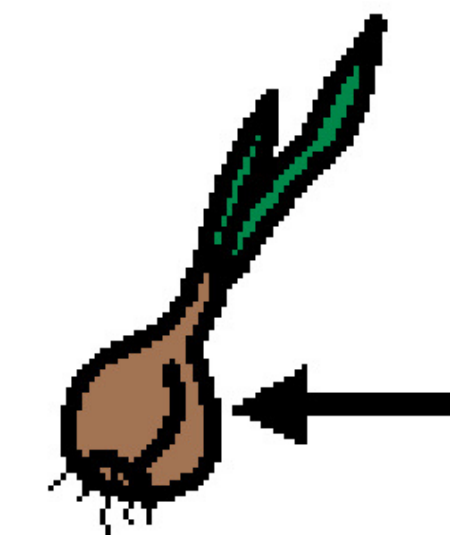
400 G WOŁOWINY



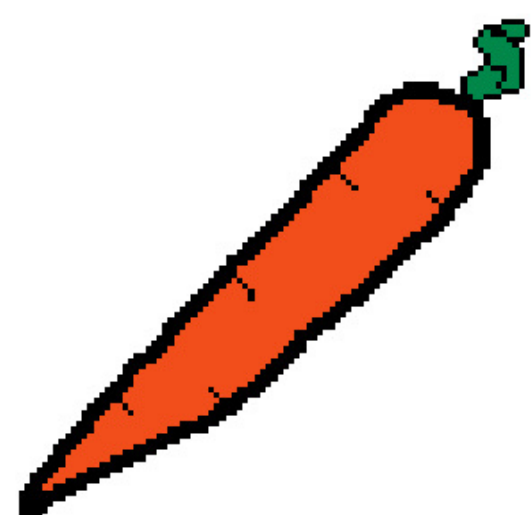
400 G WIEPRZOWINY



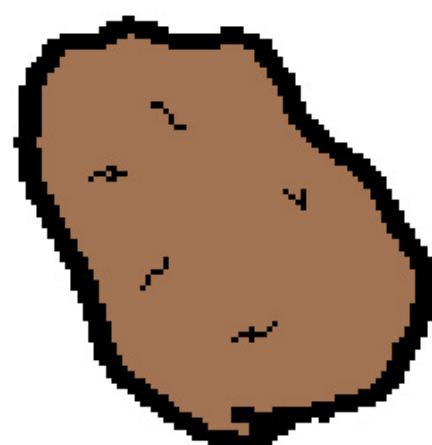
2 CEBULE



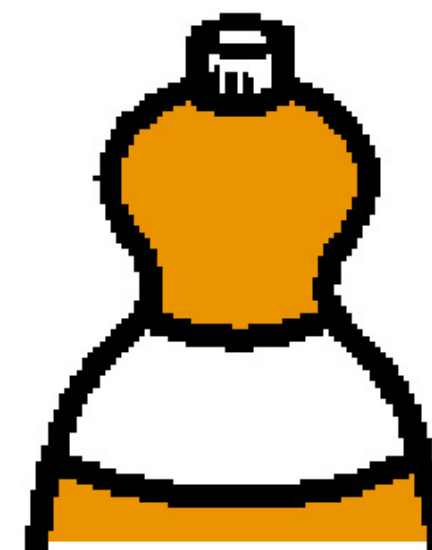
2 MARCHEWKI



500 G ZIEMNIAKÓW



OLEJ



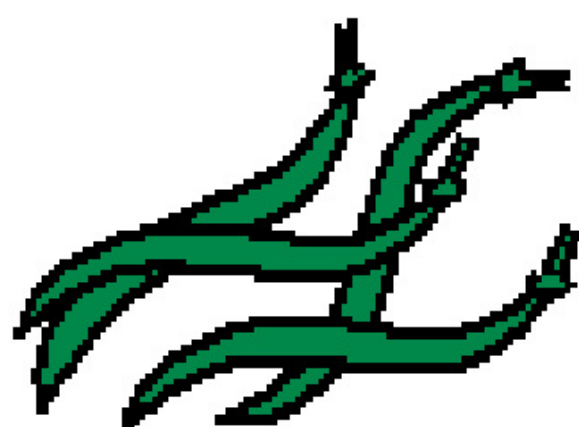
LIŚĆ LAUROWY



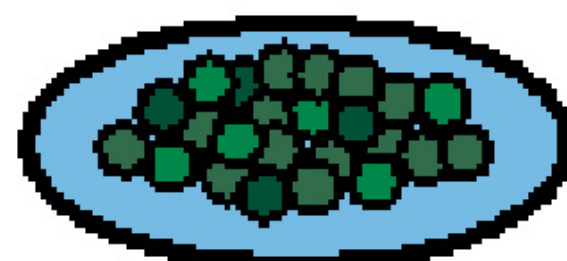
ZIELE ANGIELSKIE



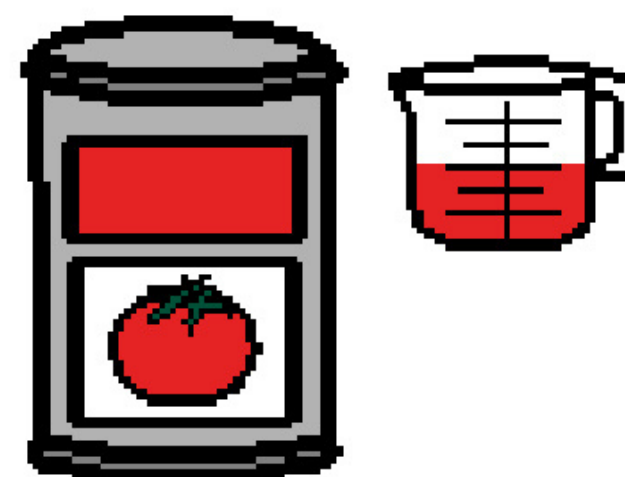
100 G FASOLI
SZPARAGOWEJ



100 G GROSZKU



100 G KONCENTRATU
POMIDOROWEGO



NATKA PIETRUSZKI



SÓL I PIEPRZ





POKROIĆ MIĘSO
W KOSTKĘ



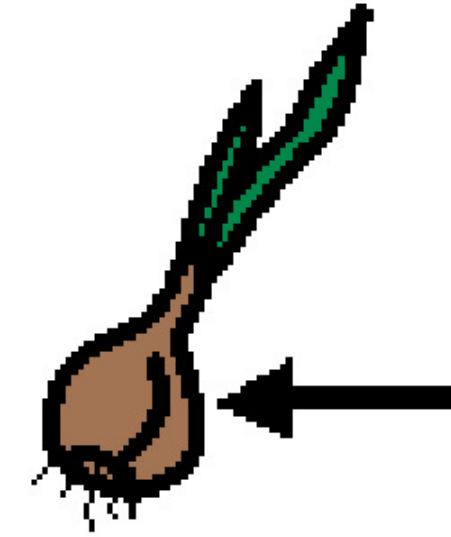
POKROIĆ WARZYWA
W KOSTKĘ



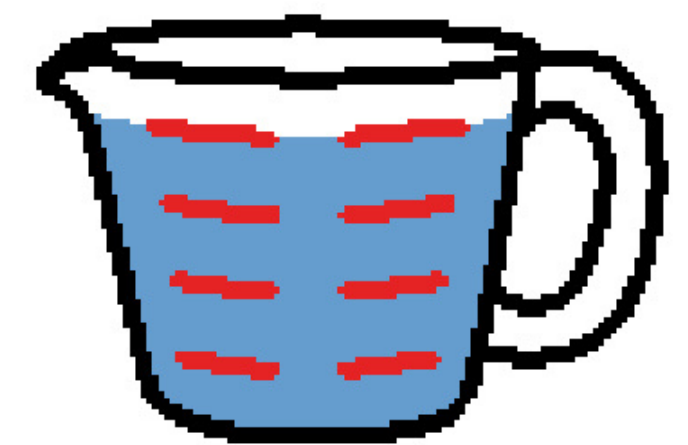
ZRUMIENIĆ MIĘSO
NA OLEJU



DODAĆ CEBULĘ



DODAĆ WODY



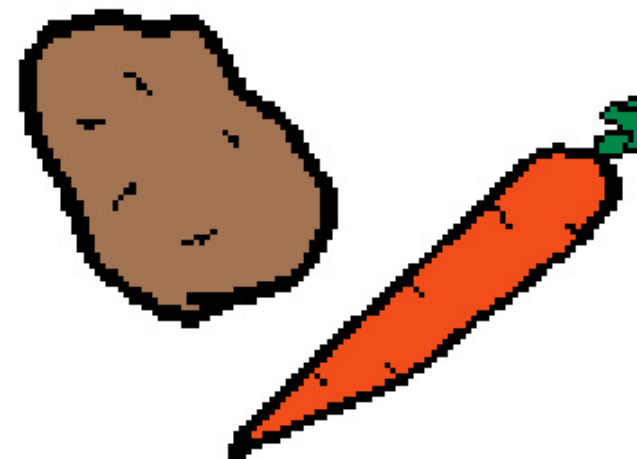
DUSIĆ 20 MIN.



DODAĆ LIŚĆ
LAUROWY I ZIELE
ANGIELSKIE



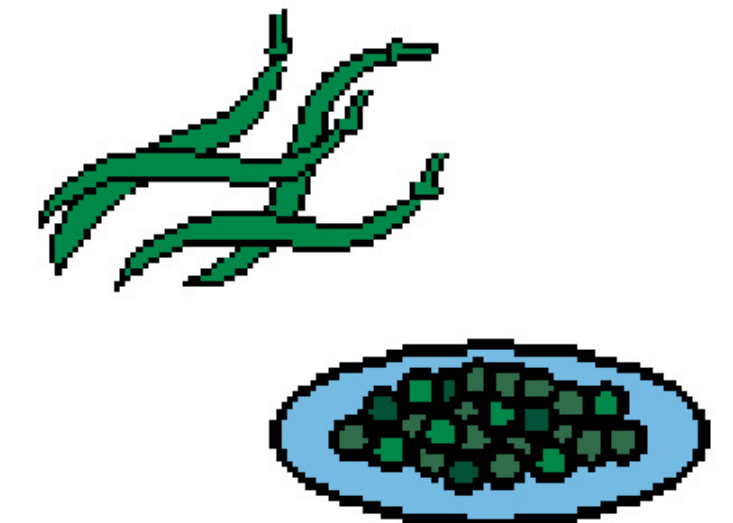
DODAĆ MARCHEWKĘ
I ZIEMNIAKI



GOTOWAĆ 10 MIN.



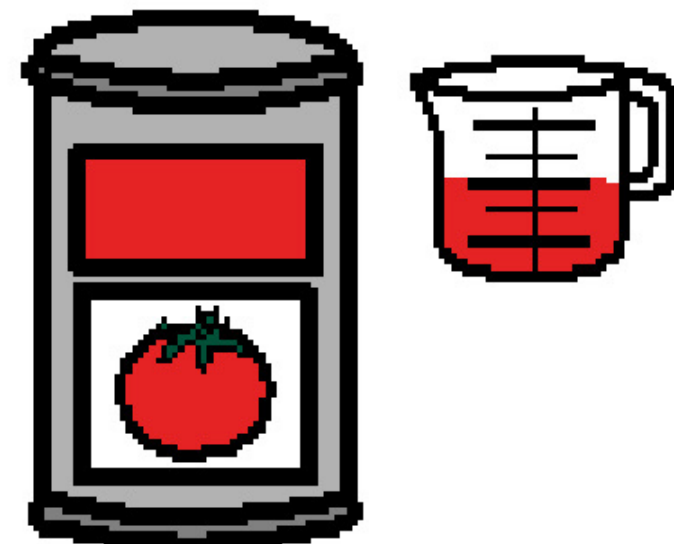
DODAĆ FASOLKĘ
I GROSZEK



GOTOWAĆ



DODAĆ PRZECIER



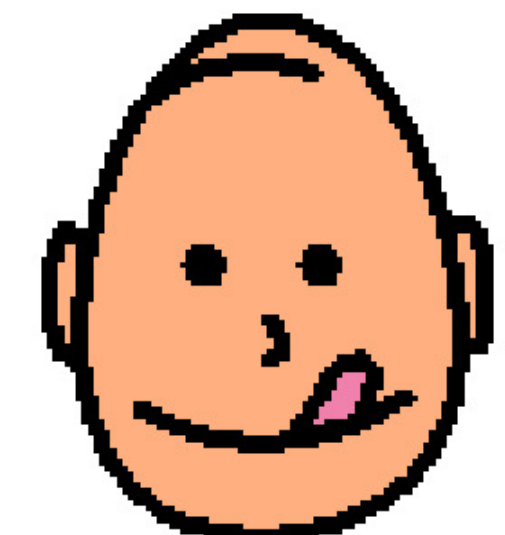
DODAĆ SÓL I PIEPRZ



DODAĆ PIETRUSZKĘ



SMACZNEGO!

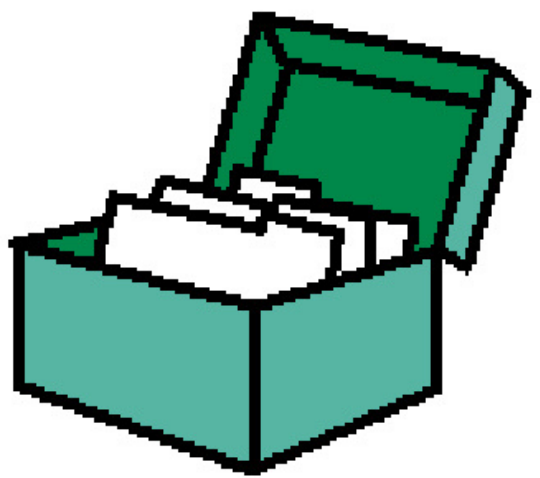




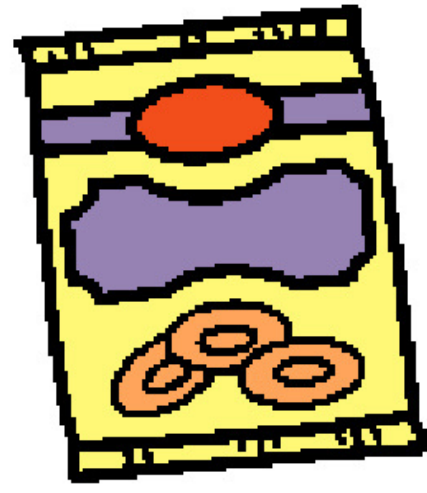


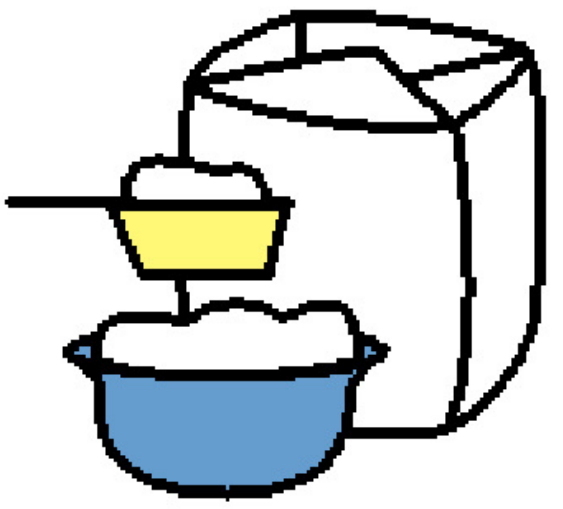
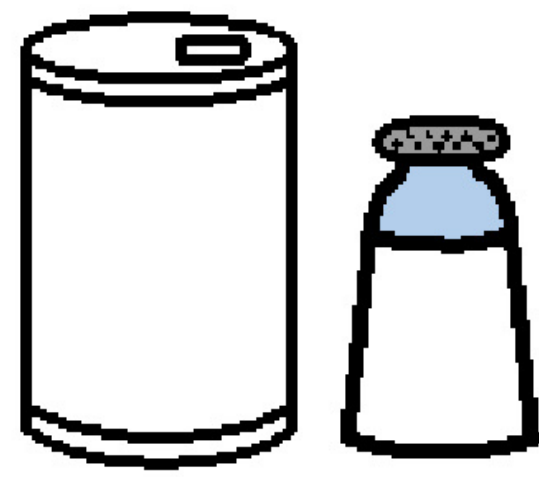
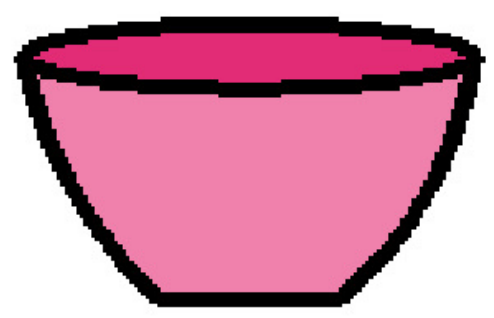
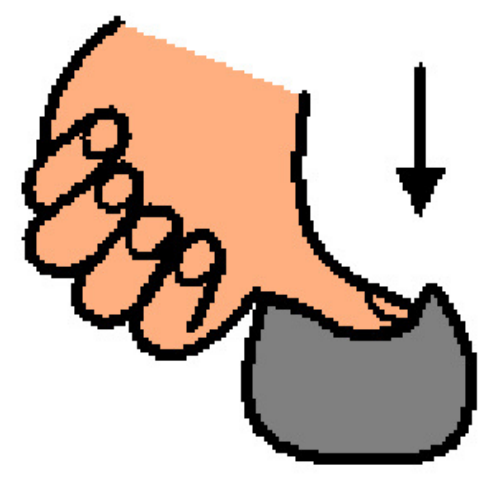


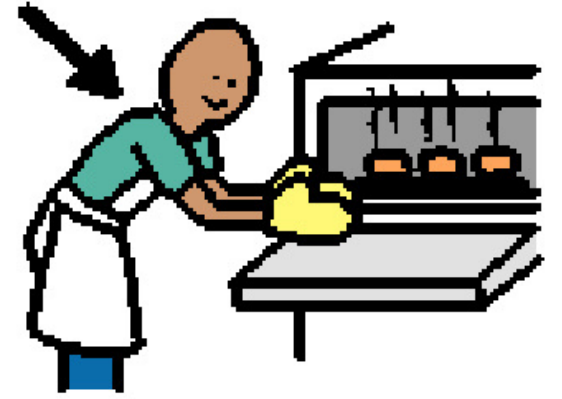




POLSKA – POLAND
CIASTO DROŻDŻOWE / YEAST-CAKE



Erasmus+

<p>PRZEPIS NA</p> 	<p>CIASTO DROŻDŻOWE</p> 	<p>200 ml MLEKA</p> 	<p>100 g CUKRU</p> 
<p>KOSTKA DROŻDŻY 42 G</p> 	<p>2 SZT. CUKRU WANILIOWEGO</p> 	<p>2 CAŁE JAJKA</p> 	<p>100 G MASŁA</p> 
<p>1/2 KG MAKI</p> 	<p>SZCZYPTA SOLI</p> 	<p>CIEPŁE MLEKO, ŁYŻKA CUKRU I DROŻDŻE POZOSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA 10 MIN</p> 	<p>DODAĆ CUKIER, MAKĘ, JAJKA, MASŁO, CUKIER WANILINOWY</p> 
<p>UGNIATAĆ CIASTO</p> 	<p>POZOSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA</p> 	<p>KRUSZONKA: 100 G MAKI, 50 G CUKRU, 60 G MASŁA</p> 	<p>PIEC W TEMP. 160 ST. 45 MIN</p> 

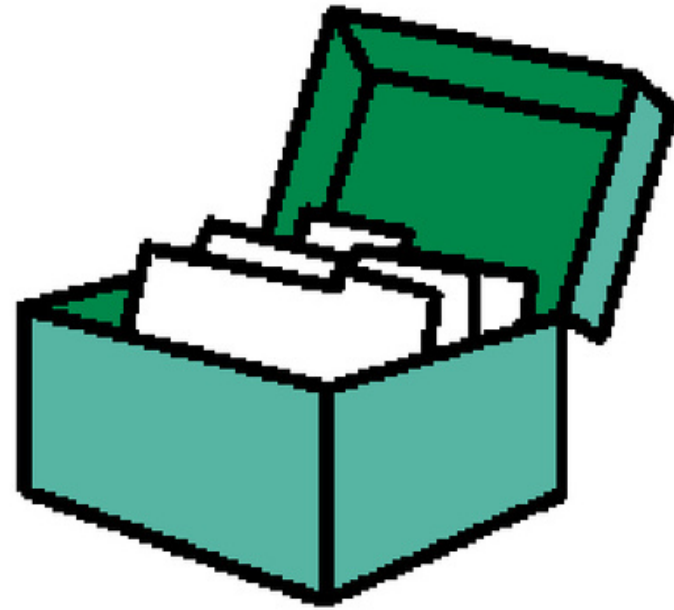


POLSKA – POLAND
KOMPOT Z JABŁEK / COMPOT WITH APPLES

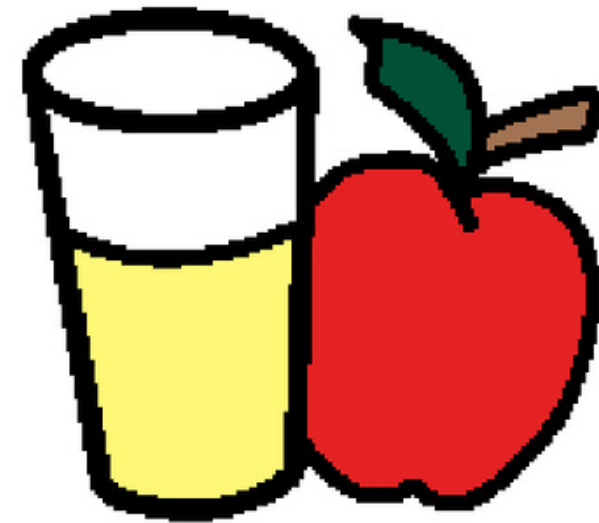


Erasmus+

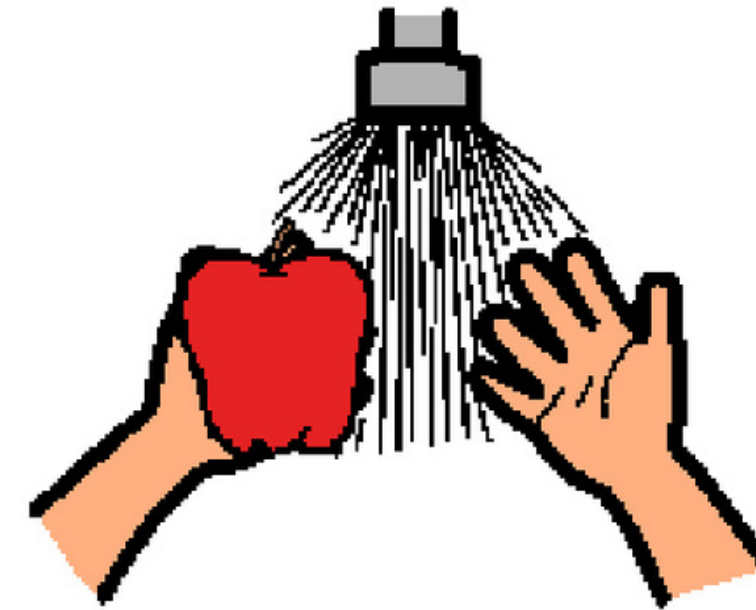
PRZEPIS NA



KOMPOT Z JABŁEK



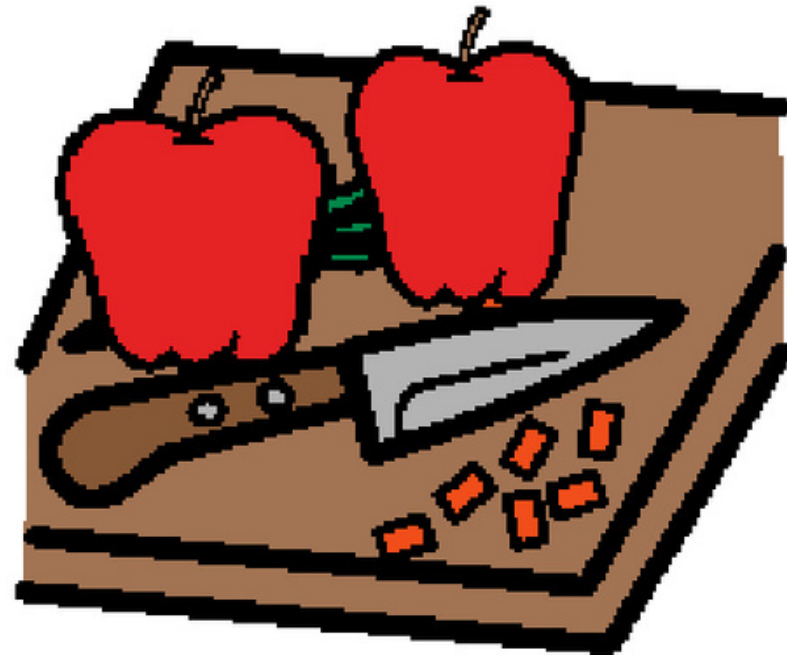
UMYĆ JABŁKA



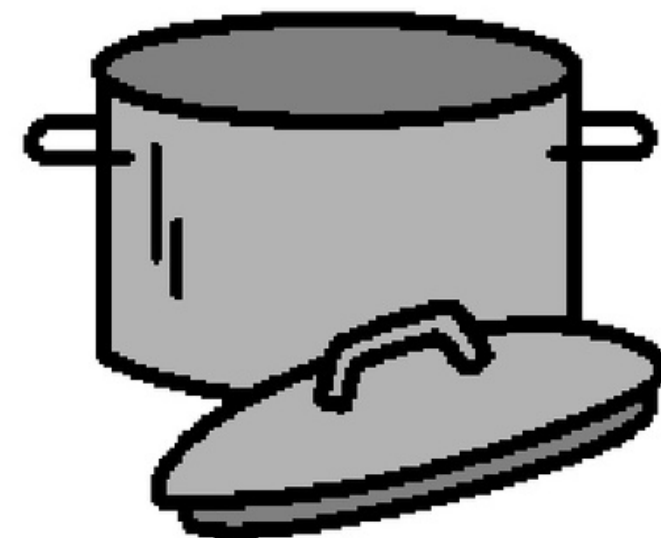
OBRAĆ JABŁKA



POKROIĆ OWOCE



WRZUCIĆ DO GARNKA



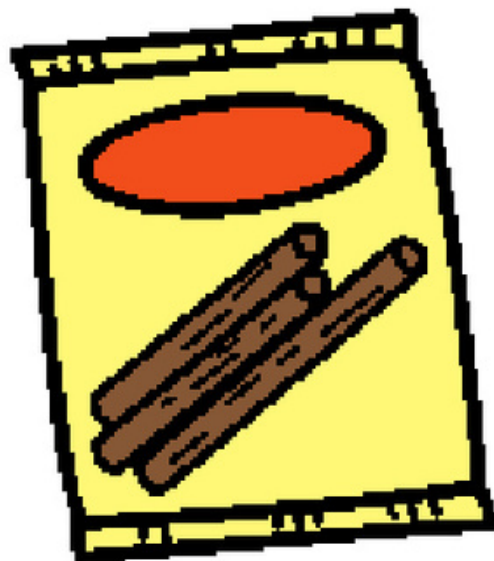
DODAC WODE



DODAC CUKIER
WEDŁUG UZNANIA



DODAC CYNAMON
DO SMAKU



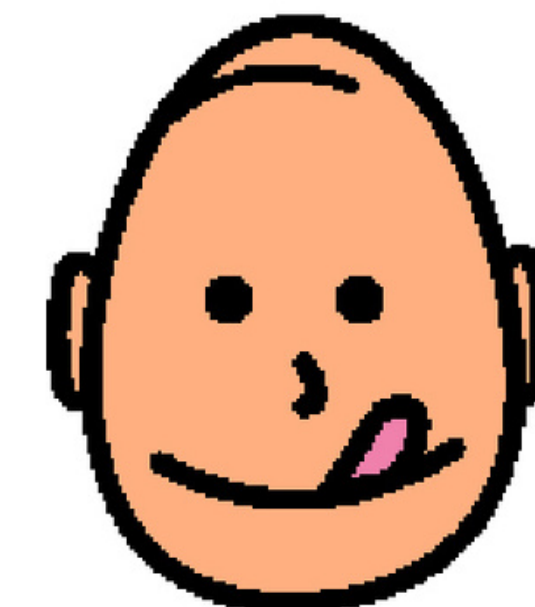
GOTUJ OK. 20 MINUT



WYSTUDZONY KOMPOT
NALEJ DO SZKLANEK



SMACZNEGO



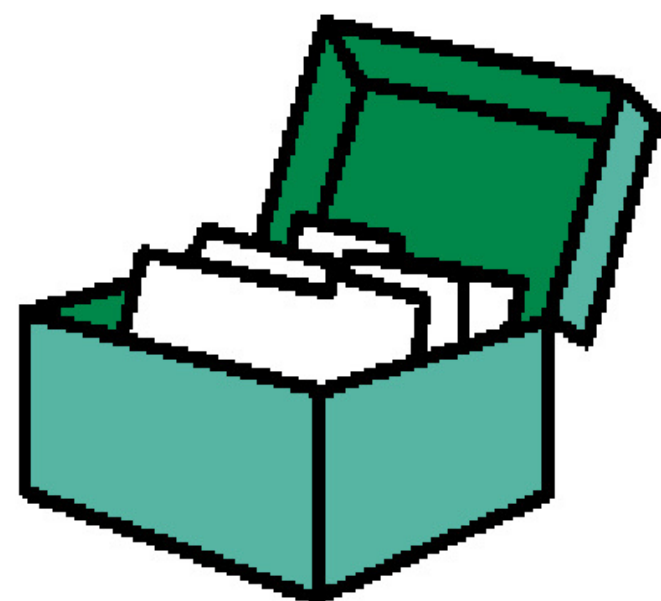


POLSKA – POLAND
MAZUREK/KIND OF CAKE



Erasmus+

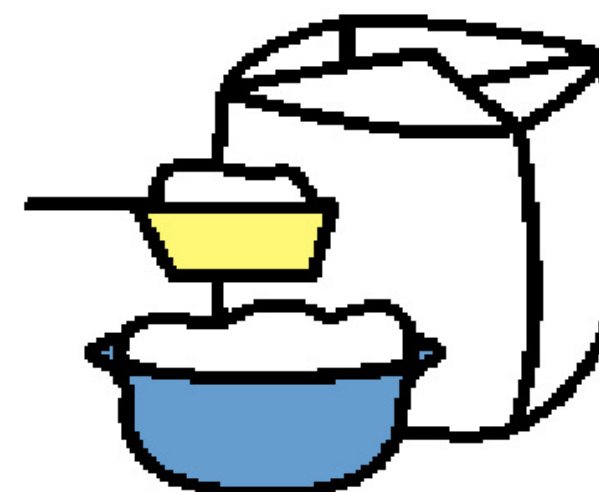
PRZEPIS NA



MAZUREK



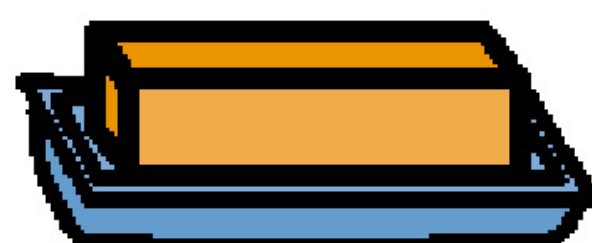
MAKA KRUPCZATKA
35 DKG



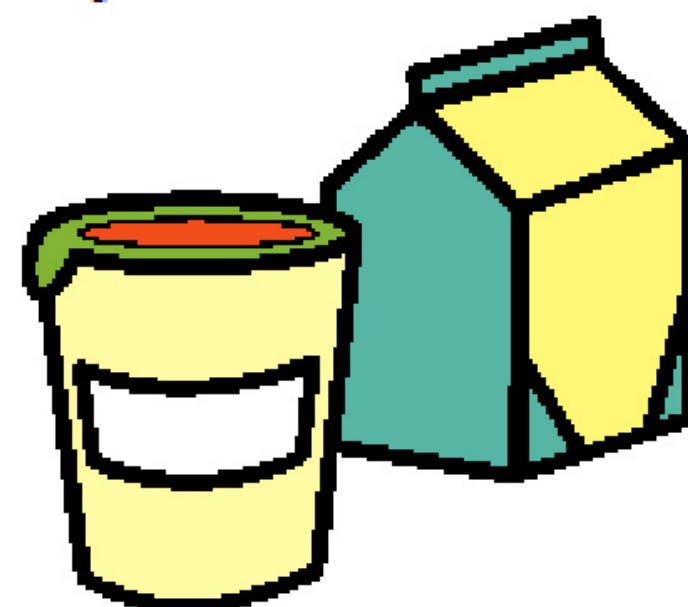
10 DKG CUKRU



20 DKG MARGARYNY



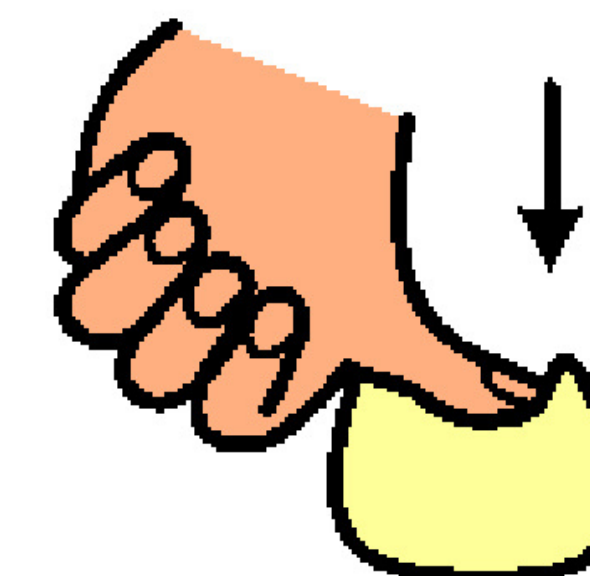
2 ŁYŻKI
GĘSTEJ ŚMIETANY



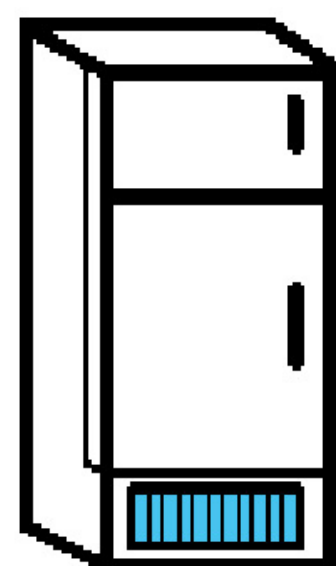
DWA ŻÓŁTKA



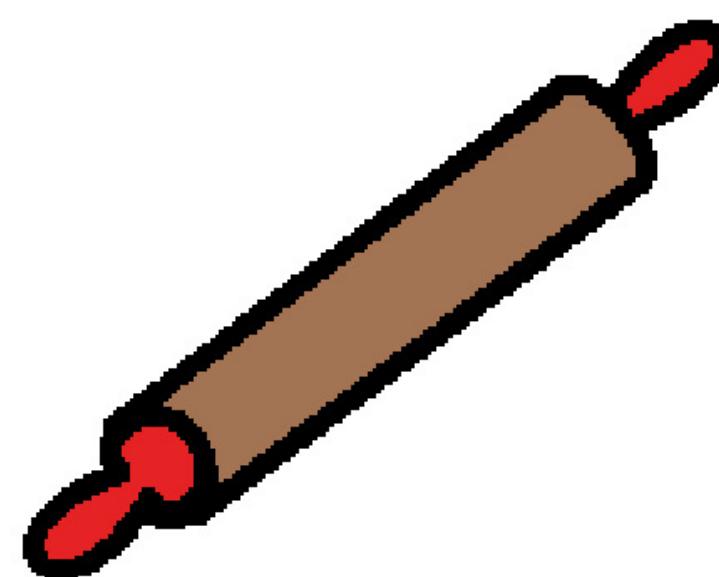
UGNIEŚĆ CIASTO



WŁOŻYĆ DO LODÓWKI
NA 20 MINUT



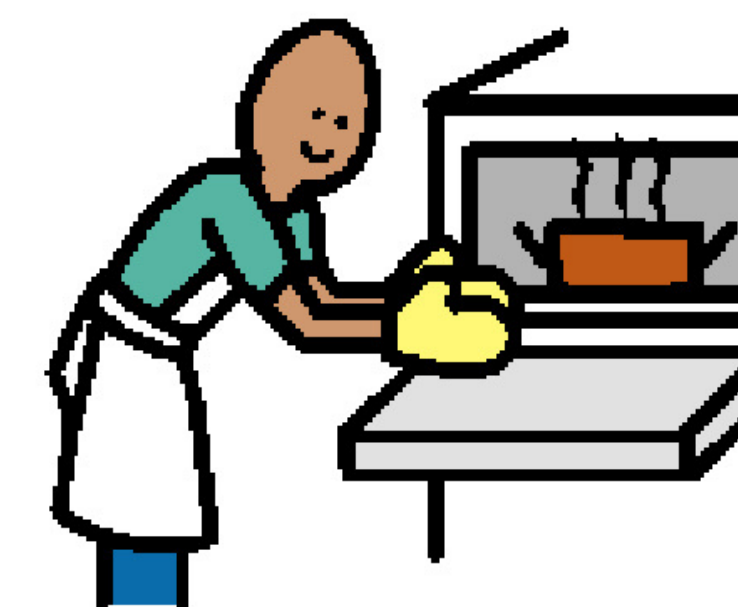
ROWAŁKOWAĆ



NA KOŁO



PIEC W TEMP. 200 ST.





POLSKA – POLAND
MAZUREK/KIND OF CAKE



Erasmus+

CIASTO WYSTUDZIĆ



POSMAROWAĆ



MASĄ KRÓWKOWĄ



UDEKOROWAĆ CIASTO



RODZYNKAMI



ORZECHAMI



PESTKAMI DYNI,
SŁONECZNIKA



MIGDAŁAMI



SUSZONYMI OWOCAMI



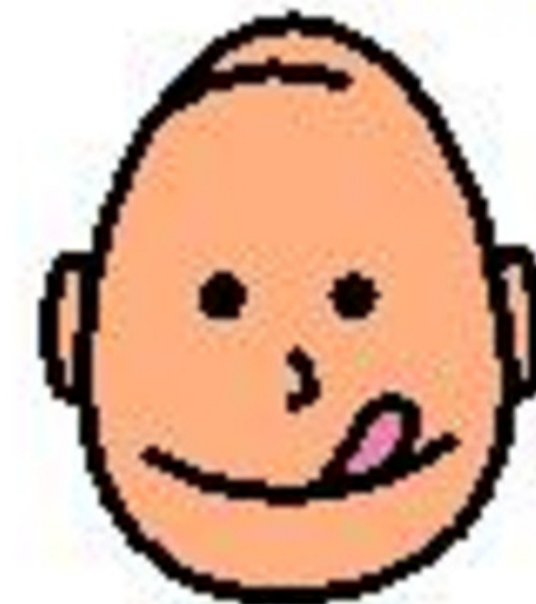
MOŻNA NARYSOWAĆ COŚ
PISAKAMI CUKROWYMI



OTO NASZ MAZUREK!



SMACZNEGO





POLSKA – POLAND
SAŁATKA JARZYNOWA/VEGETABLE SALAD



<p>PRZEPIS NA SAŁTKĘ JARZYNOWĄ</p>	<p>3 MARCHWEKI</p>	<p>1 MAŁY SELER</p>	<p>2 JAJKA</p>	<p>1 JABŁKO</p>
<p>2 MAŁE PIETRUSZKI</p>	<p>GROSZEK</p>	<p>3 OGÓRKI KISZONE</p>	<p>KILKA ŁYŻEK MAJONEZU</p>	<p>SÓL I PIEPRZ</p>
<p>OBIERAMY WARZYWA</p>	<p>MYJEMY WARZYWA</p>	<p>GOTUJEMY WARZYWA I JAJKA</p>	<p>WSZYSTKO POKROIĆ, WYMIESZAĆ, DOPRAWIĆ</p>	<p>SMACZNEGO</p>



POLSKA - POLAND
POLISH SOUP/BROTH

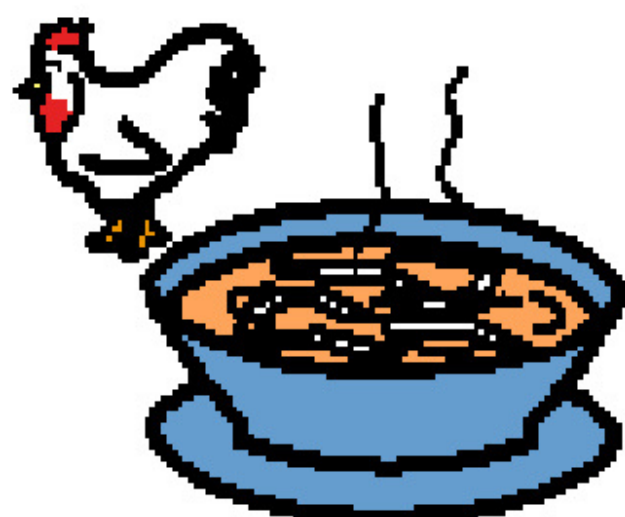


Erasmus+

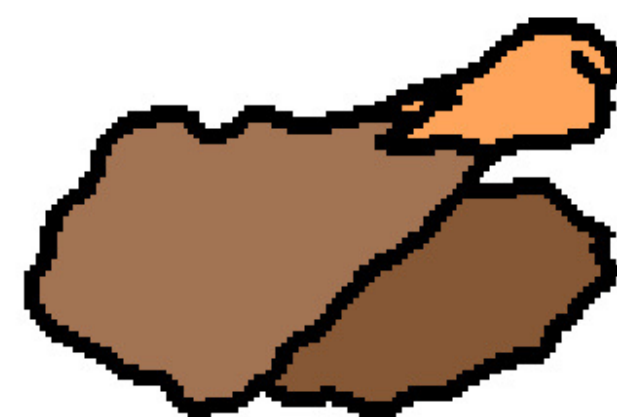
PRZEPIS NA



ROSÓŁ



MIĘSO Z KURCZAKA



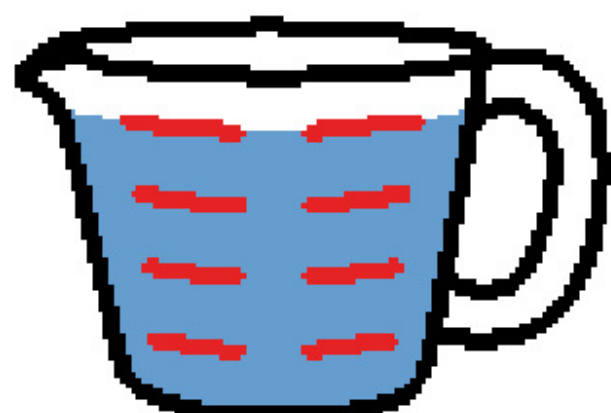
WOŁOWINA



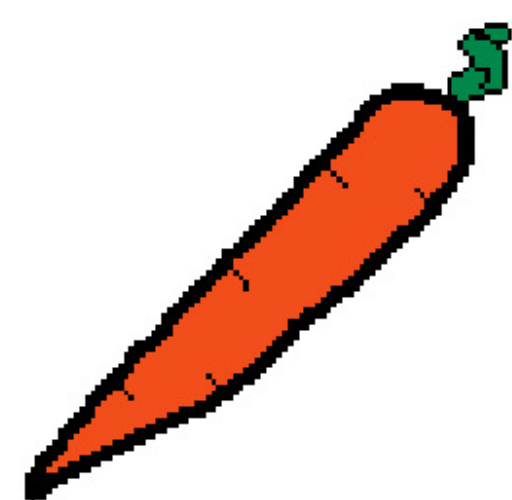
MIĘSO Z INDYKA



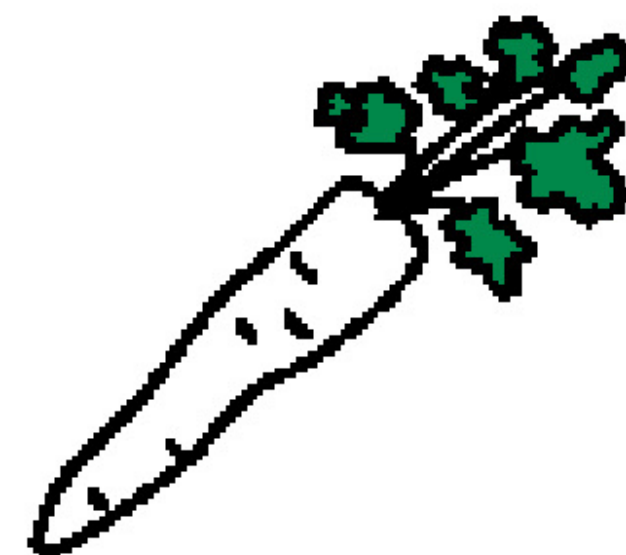
3 LITRY WODY



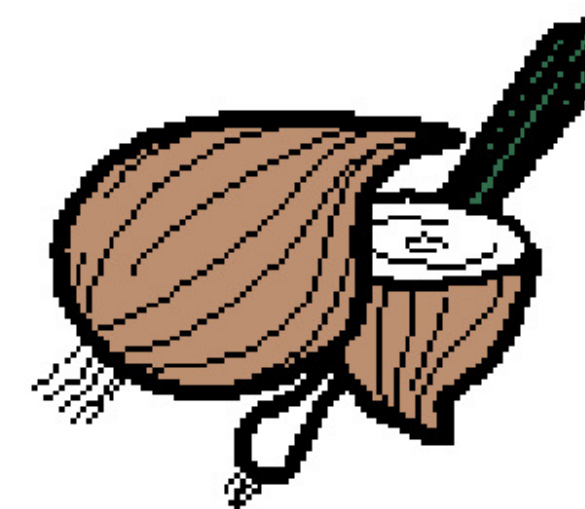
2 MARCHEWKI



1 PIETRUSZKA



1 CEBULA



KAWAŁEK SELERA



KAWAŁEK PORA



LIŚĆ KAPUSTY



SÓL I PIEPRZ



1 LIŚĆ LAUROWY



3 ZIARENKA
ZIELA
ANGIELSKIEGO





POLSKA – POLAND
POLISH SOUP/BROTH



POKROIĆ MIĘSO

WŁOŻYĆ MIĘSO
DO GARNKA

DODACЬ WODĘ I SÓL

GOTOWAĆ
NA MAŁYM OGNIU
PRZEZ 1,5 H

OBRAĆ WARZYWA

WŁOŻYĆ WARZYWA
DO GARNKA

DODACЬ PRZYPRAWY

GOTOWAĆ
PRZEZ 1,5 H

PODAWAĆ
Z MAKARONEM
I PIETRUSZKĄ

SMACZNEGO!



POLSKA - POLAND
POLISH DISH/PORK CHOP



105+

PRZEPIS NA



KOTLETY
SCHABOWE



600 G SCHABU



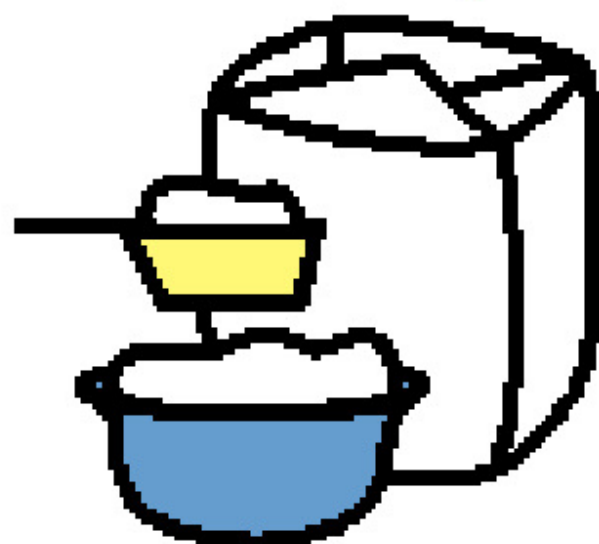
SÓL I PIEPRZ



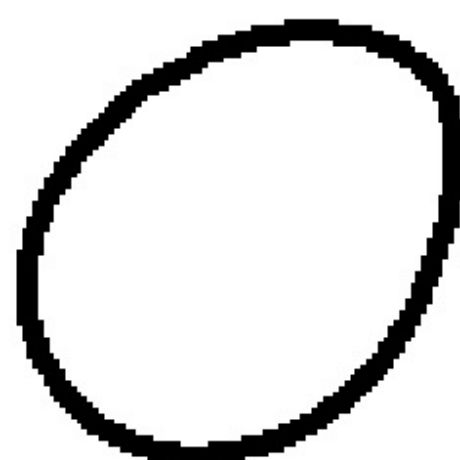
MLEKO



2 ŁYŻKI MAKI



2 JAJKA



5 ŁYŻEK
BUŁKI TARTEJ



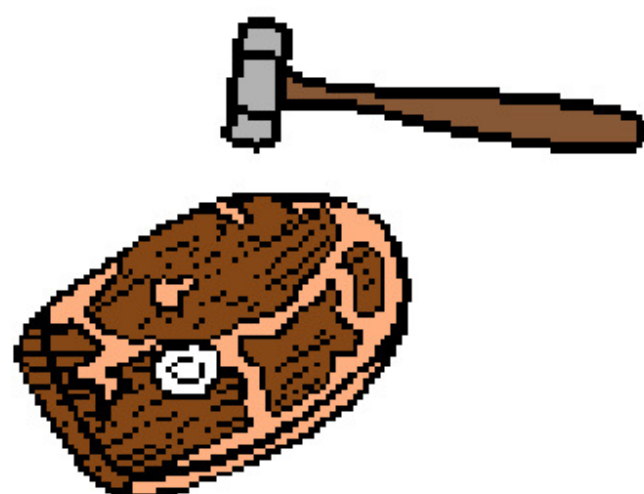
MASŁO
KLAROWANE
LUB SMALEC



POKROIĆ MIĘSO
NA PŁASTRY



UBIĆ MIĘSO
TŁUCZKIEM



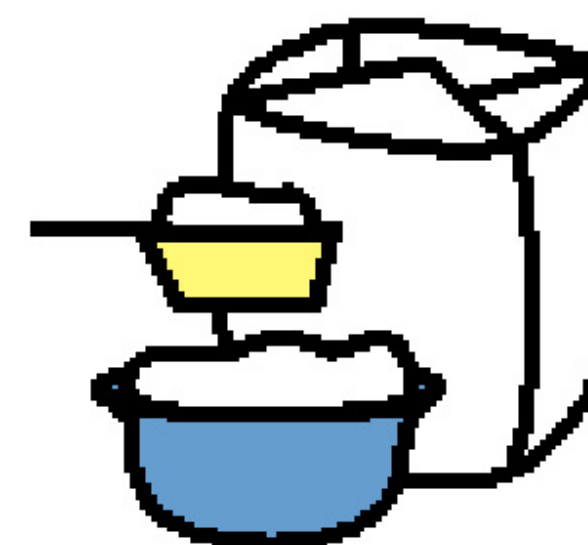
NAMOCZYĆ
MIĘSO W MLEKU



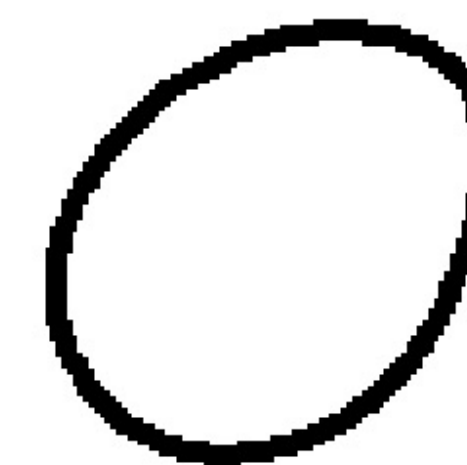
DOPRAWIĆ MIĘSO
SOLĄ I PIEPRZEM



OBTOCZYĆ W MAĆCE



OBTOCZYĆ W JAJKU





POLSKA - POLAND
POLISH DISH/PORK CHOP



Erasmus+

OBTOCZYĆ W BUŁCE



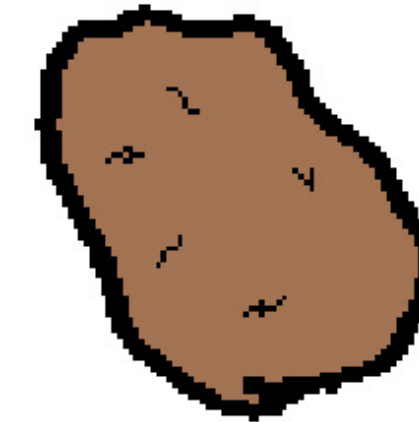
SMAŻYĆ NA MAŚLE
LUB SMALCU



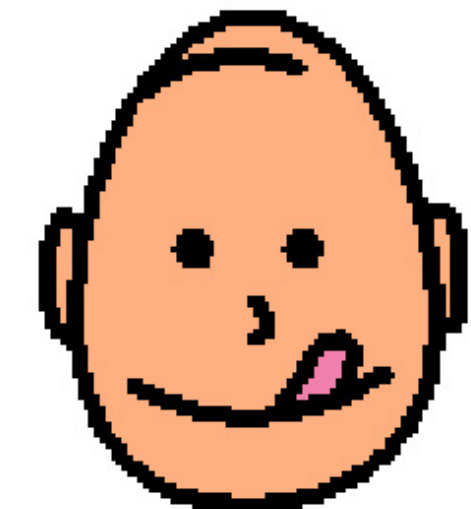
PODAWAĆ
Z ZASMAŻANĄ
KAPUSTĄ



I ZIEMNIAKAMI

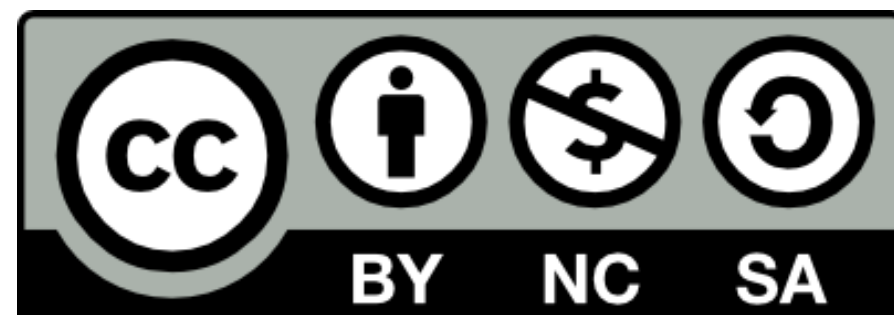
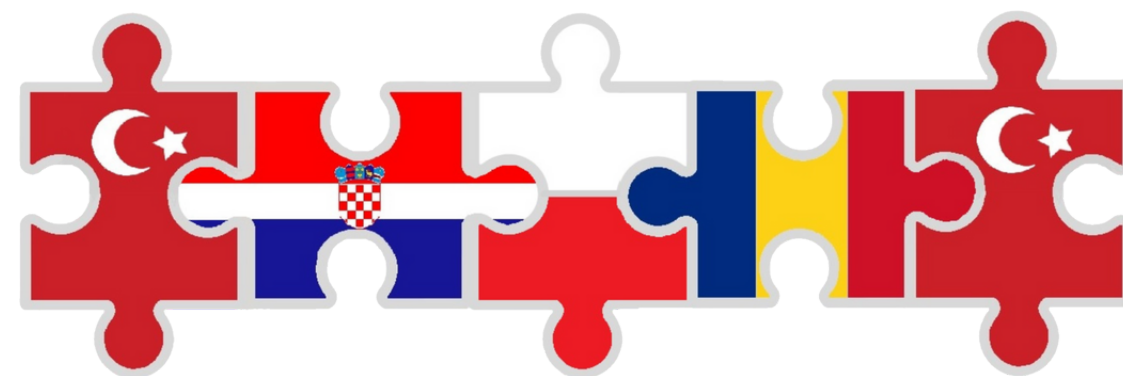


SMACZNEGO!



Niebiańskie Przepisy

Heavenly Recipes



Projekt współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+