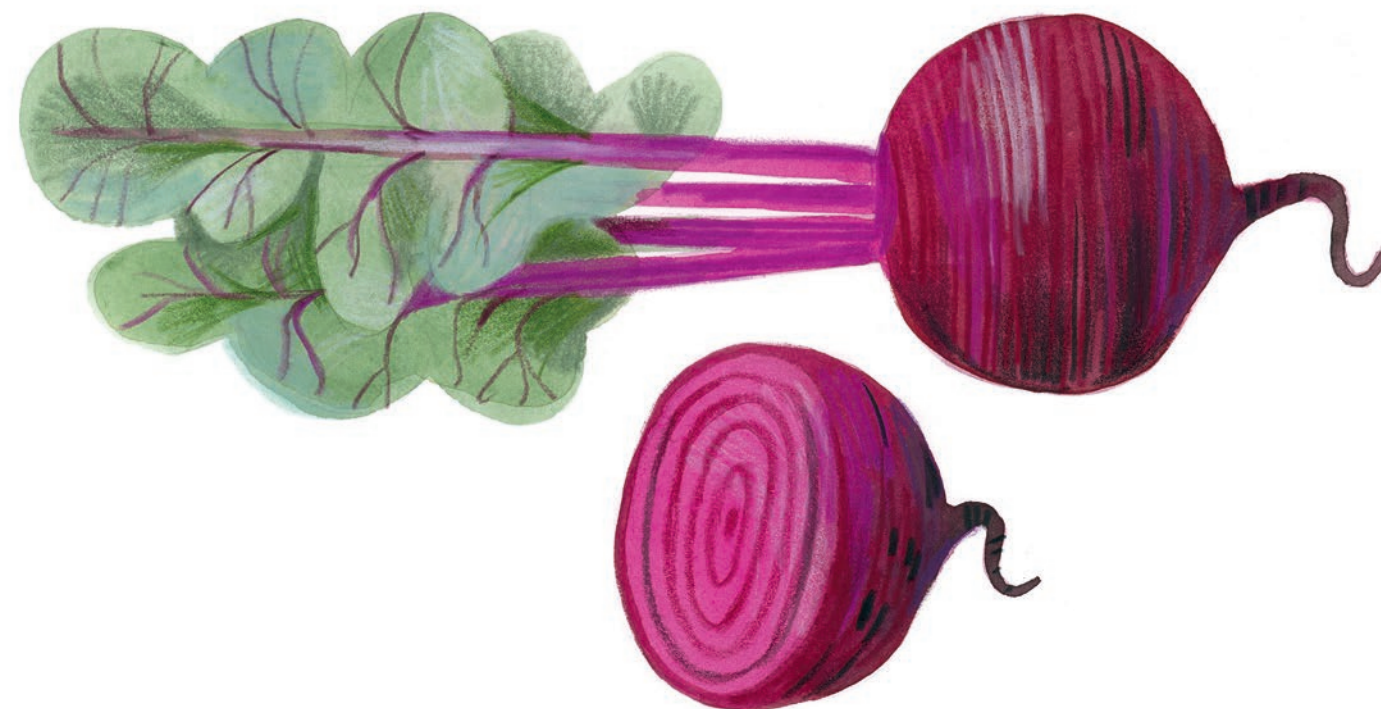


Przepisy z balkonu i ogródka

Felicita Sala



KROPKA



DO OGRÓDKOWA ZAWITAŁA WIOSNA.
PRZY OGRÓDOWEJ JUŻ KAŻDY
UPRAWIA SVOJĄ DZIAŁKĘ.
KOPIEMY, SADZIMY,
WYSIEWAMY I ZBIERAMY.



KWIECIEŃ

SZPARAGI ROSNĄ DUMNE
I WYPROSTOWANE NICZYM
MALI ŻOŁNIERZE
STRZEGĄCY OGRÓDKA,
ALE OTO NADCHODZI
MARIA, BY JE ZEBRAĆ!

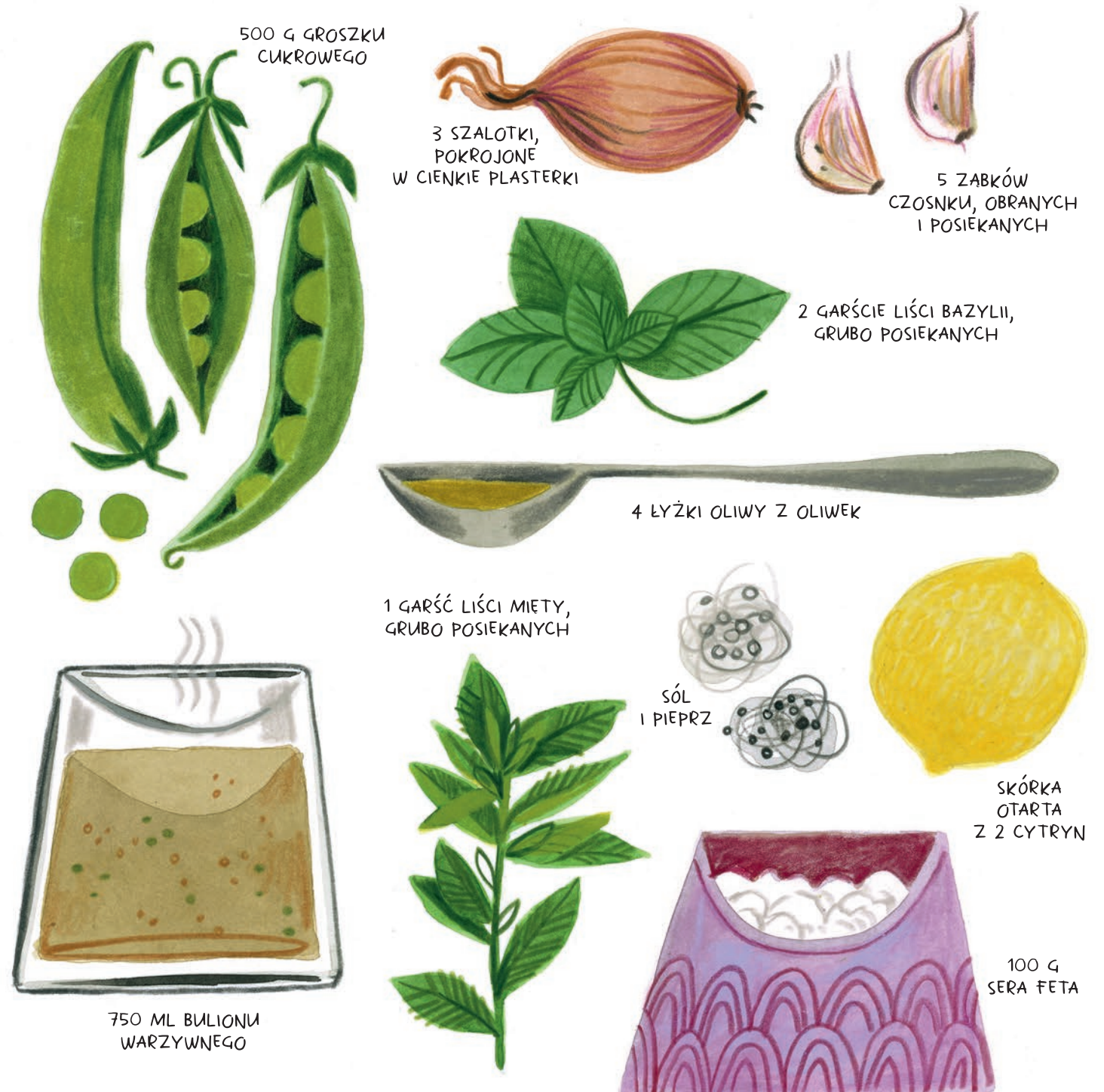


Tarta ze szparagami

CIASTO: PALCAMI WYMIESZAJ MAKĘ, MASŁO I SZCZYPTE SOLI. DODAJ WODY I UGNIATAJ CIASTO, AŻ POWSTANIE GŁADKA KULA. PRZYKRYJ I WŁÓŻ DO LODÓWKI NA PÓŁ GODZINY. ROZGRZEJ PIEKARNIK DO 180°C. NA PATELNI NA NIEWIELKIEJ ILOŚCI OLIIWY Z OLIVEK PODSMAŻ CHWILĘ SZPARAGI (AŻ ZMIĘKNĄ), GŁÓWKI POZOSTAW SUROWE DO DEKORACJI. JAJA, ŚMIETANĘ, ODRÓBINE SOLI, PIEPRZ I SZCZYPTE UTARTEJ GAŁKI MUSZKATOŁOWEJ ROZTRZEP WIDELCEM. DODAJ DYMKE, PODSMAŻONE SZPARAGI I SER GRUYÈRE LUB CHEDDAR. ROZWAŁKUJ CIASTO, NADAJĄC MU OKRĄGŁY KSZTAŁT NIECO WIEKSZY OD FORMY NA TARTĘ. ROZLÓŻ CIASTO W FORMIE, OKLEJAJĄC SPÓD I BRZEGI. WIDELCEM ZRÓB KILKA PŁYTKICH DZIUREK W CIEŚCIE, PODPIECZ CIASTO PRZEZ OK. 10-15 MINUT, A NASTĘPNIE ROZPROWADŹ PO NIM NADZIENIE. WIERZCH UDEKORUJ CZUBKAMI SZPARAGÓW I POSYP PARMEZANEM. PIECZ TARTĘ PRZEZ 45 MINUT, AŻ ŁADNIE SIĘ ZARUMIENI.



MAJ
NIE DALEKO, NA BALKONIE PANI HAFCIK DUMA:
JAK MIESZKAŁOBY SIĘ W STRACZKU GROCHU?
NA PEWNO PRZYTULNIE, OKRĄGLUTKO
I SZCZĘŚLIWIE.



Krem z groszku z miętą i bazylią

(PRZEPIS NA 6-8 PORCJI)

W DUŻYM GARNKU PRZYRUMIEŃ NA OLIWIE CZOSNEK I SZALOTKI, CZĘSTO MIESZAJĄC. WCIAŻ MIESZAJĄC, DODAJ GROSZEK, A NASTĘPNIE WLEJ BULION, WRZUĆ ZIOŁA I DODAJ ŁYŻECZKĘ SOLI. DOPROWADŹ DO WRZENIA I GOTUJ NA MAŁYM OGNIU OKOŁO 7 MINUT. BLENDUJ ZUPĘ, AŻ BĘDZIE GŁADKIM KREMEM. ZRÓB TOSTY Z 2 KROMEK CHLEBA, A UZYSKANE GRZANKI POTRZYJ PRZEKROJONYM ZABKIEM CZOSNKU I SKRÓJ W MAŁE KOSTKI. PRZELEJ ZUPĘ DO MISEK, POSYP GRZANKAMI, NIEWIELKĄ ILOŚCIĄ POKRUSZONEJ FETY I SKÓRKI CYTRYNOWEJ. SKROP SOKIEM Z CYTRYNY I ODROBINĄ OLIWY, POSYP PIEPRZEM.



CZERWIEC

NA ULICY MIGDAŁOWEJ DRZEWO UGINA SIĘ OD WIŚNI.
NIEKTÓRZY ROBIĄ SOBIE Z NICH KOLCZYKI,
INNI – POCISKI DO RZUCANIA.
POZOSTAŁE WIŚNIE CZEKA INNY,
SŁODKI LOS.



5 ŁYŻEK
I 1 ŁYŻECZKA CUKRU

2 SZKLANKI WIŚNI
BEZ PESTEK



80 G MAKI



2 JAJKA
I 1 ŻÓŁTKO

1 ŁYŻECZKA
EKSTRAKTU
Z WANILII



25 G MASŁA



200 ML MLEKA



Placek wiśniowy

ROZGRZEJ PIEKARNIK DO 180°C. POKRÓJ WIŚNIE W POŁÓWKI I OBSYP JE ŁYŻECZKA CUKRU.
FORMĘ DO CIASTA WYSMARUJ MASŁEM I OBSYP CUKREM. ROZŁÓŻ WIŚNIE W FORMIE
I PIECZ 5 MINUT, AŻ ZMIEKNĄ. MASŁO ROZPUŚĆ W RONDELKU I ODSTĄW DO OSTYGNIECIA.
W OSOBNEJ MISCE ROZTRZEP JAJKA, 5 ŁYŻEK CUKRU I EKSTRAKT Z WANILII.
DODAJ MAKĘ, SZCZYPTĘ SOLI I DOKŁADNIE WYMIESZAJ. WLEJ MLEKO I MASŁO.
PRZELEJ MASĘ NA WIŚNIE W FORMIE I WSTAW DO PIEKARNIKA NA 35-40 MINUT.
PODAWAJ LETNIE CIASTO Z KULKĄ LODÓW WANILIOWYCH.

LIPIEC

U BRAM MIASTA OGÓRKI POWOLI WSPINAJĄ SIĘ PO KRATKACH. SĄ CHRUPIACE I ŚWIEŻE: TO MAŁE, PEKATE POCISKI WYPEŁNIONE WODĄ, IDEALNE NA UPALNE DNI. RAMON WŁAŚNIE SPRAWDZA, CZY UNOSZA SIĘ NA WODZIE.



1/2 SZKLANKI
JOGURTU
GRECKIEGO

1 ŁYŻECZKA
KUMINU

1 MAŁY OGÓREK
ZE SKÓRKĄ



1 ŁYŻECZKA
SOKU Z CYTRYNY

2 ŁYŻKI
OLIWY
Z OLIVEK

1 ZĄBEK CZOSNKU,
OBRANY I STARTY

1 ŁYŻECZKA
POSIEKANEGO
KOPERKU

1 ŁYŻKA MIODU

1 ŁYŻECZKA
SOLI

Tzatziki

ZETRZYJ OGÓREK NA TARCE, POSYP GO SOLĄ I PRZELÓŻ DO SITKA LUB NA CZYSTĄ ŚCIERECZKĘ, BY PUŚCIŁ WODĘ. JOGURT WYMIESZAJ Z OLIWĄ, CZOSNKIEM, MIODEM, SOKIEM Z CYTRYNY I KUMINEM. ODSTAW DO LODÓWKI NA KILKA GODZIN. DOBRZE ODSACZ OGÓRKA I RAZEM Z KOPERKIEM DODAJ DO SOSU. CAŁOŚĆ DOBRZE WYMIESZAJ I PODAWAJ Z PITA.