

# Domowa kuchnia widzów i prowadzących Dzień Dobry TVN



Prowadzący Dzień Dobry TVN, kucharze i fani programu połączyli siły. Wspólnie odtwarzaliśmy przepisy babć, poznaliśmy smaki regionalnych kuchni, smaki świata, a wszystko przetestowaliśmy i zaprezentowaliśmy w programie. W Wasze ręce oddajemy e-book, w którym znajdziecie przepisy Doroty Wellman, Ani Kalczyńskiej, Ewy Drzyzgi, Gosi Ohme, Małgosi Rozenek-Majdan, Krzysztofa Skórzyńskiego, Filipa Chajzera, Piotra Wojtasika i naszych widzów.

dzień  
dobry  
tvn

# spis treści:

• rogaliki drożdżowe	3
• zacierka z kwaśnym mlekiem	4
• krupnik	5
• kogel mogel	5
• ciasto z białek	6
• zarzucajka	7
• tarta na dwa sposoby	8
• farsz na tartę z porami	9
• farsz na tartę ze szpinakiem	9
• sernik z przepiśnika babci	10
• sałatka z ogórków	11
• spanakopita - grecki placek ze szpinakiem	12
• eskalopki z łososia ze szczawiem	13
• zupa krem z zielonego groszku	14
• bulion warzywny	15
• pijane kluski	16
• spaghetti babci Ewy	17
• śledź cioci Basi	18
• siekane kotleciki drobiowe z warzywami	19
• krem ziemniaczano-porowy	20
• kalafior w cieście piwnym	21
• gofry	22
• bruschetta z grillowanym bakłażanem, pietruszką, miętą i cytryną	23
• risotto z fenkułem, ricottą i cytryną	24
• saltimbocca a'la Marysia i Krzys	25
• pascha	26
• sernik wiedeński	27
• sernik nowojorski	28

# rogaliki drożdżowe

przepis od widzki - Katarzyny Polaszek z Mszczonowa

„Przepis ma ponad 30 lat. Jest to przepis mojej babci, który odwzorowywała zawsze moja mama, a teraz ja. Babcia uwielbiała gotować i piec. Chodziła na takie spotkania z paniami, które gotowały wspólnie, wymieniały się przepisami. Te rogaliki są smaczne, sprawdzone i robimy je od lat.”

## składniki:

- ½ kg mąki pszennej
- 250 g masła
- 50 g drożdży
- 2 łyżki cukru
- ¼ szklanki mleka
- 1 jajko
- ½ łyżeczki zapachu rumowego

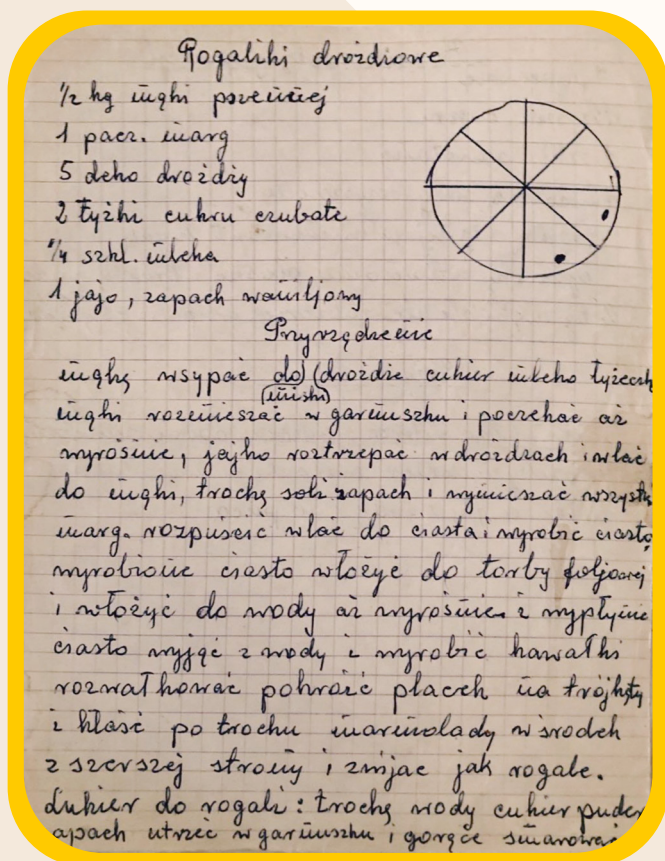


## przygotowanie:

Mąkę wsyp do miski. Dodaj rozrobione w garnuszku drożdże, cukier, mleko i łyżeczkę mąki - poczekaj, aż wyrośnie. Jajko roztrzep i dodaj do drożdży. Wsyp do mąki trochę soli i wlej zapach rumowy, następnie wymieszaj wszystko w misce z mąką. Masło rozpuść i wlej przestudzone do ciasta. Wyrób ciasto i zawiń folią spożywczą (szczelnie). Włóż do zimnej wody, aż wyrośnie (poczekaj, aż wypłynie na powierzchnię). Wyjmij ciasto z wody i podziel na 4 kawałki, każdy z nich rozwałkuj i podziel na trójkąty. Dodaj trochę marmolady na środek z szerszej strony. Zawiń jak rogalik. Piecz z termoobiegiem w 180 stopniach przez około 20 minut.

**lukier do rogalik:** W garnuszku utrzyj trochę wody, cukier puder, zapach rumowy. Polej mieszanką gorące rogaliki.

**rada Ewy:** Do ciasta na rogaliki warto dodać szczyptę soli.





# zacierka z kwaśnym mlekiem

przepis Ewy Drzyzgi



## składniki:

- 1 żółtko
- 2 łyżki mąki
- szklanka kwaśnego lub słodkiego mleka
- szczypta soli

## przygotowanie:

Na głęboki talerz wsyp mąkę i dodaj żółtko. Palcami uformuj zacierki (mini-kluseczki). Całość przecedź przez sitko, tak żeby pozbyć się nadmiaru mąki i żeby na sitku zostały same zacierki.

Jeśli chcesz je podać z kwaśnym mlekiem, wrzuc je do wrzącej osolonej wody i zagotuj. Poczekaj 2-3 minuty, odcedź. Przełóż na talerz i zalej kwaśnym mlekiem.

Jeśli chcesz zrobić zupę mleczną, wrzuc je na gotujące się mleko. Dodaj szczyptę soli. Gotuj przez 2-3 minuty. Podawaj od razu na talerzu.





# krupnik

przepis Ewy Drzyzgi

## składniki:

- 50 dag szponderka albo nogi z kurczaka (mogą być też skrzydełka albo miks mięs)
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1/3 pora
- 1/2 selera
- 1 cebula
- 4 ziemniaki
- 5 ziaren ziela angielskiego
- pieprz ziarnisty
- 2 listki laurowe
- 3/4 łyżki soli
- 3/4 szklanki kaszy perłowej
- posiekana natka pietruszki, może też być koperk (do posypania dania na talerzu)

## przygotowanie:

Z mięsa i soli przygotuj wywar (2 l wody). Zajmie ci to mniej więcej godzinę. Dodaj pokrojone (w dowolną formę) warzywa i przepłukaną zimną wodą kaszę. Doprowadź do wrzenia, zmniejsz moc palnika i gotuj jeszcze przez mniej więcej 30 min. Posiekaną natkę pietruszki i koperku dodaj do krupniku, kiedy będzie już na talerzu.

# kogel-mogel

przepis Ewy Drzyzgi

## przygotowanie:

Całe jajka sparz wrzątkiem (10-15 s). Oddziel żółtka od białek. Utrzyj żółtka z cukrem do momentu aż nie będzie wyczuwalny cukier. Możesz to zrobić ręcznie lub przy pomocy różgi kuchennej. Powstałą kremową masę przelóż do pucharka. Jeśli masz ochotę na czekoladowy kogel-mogel do ukreconej masy dodaj kakao i dokładnie wymieszaj.



## składniki:

- 2 żółtka
- 4 łyżeczki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego lub 1 łyżka kakao

# ciasto z białek

przepis Ewy Drzyzgi

## składniki:

- 1 szklanka białek
- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka maku  
lub wiórków kokosowych
- 1 łyżeczka proszku  
do pieczenia
- ½ szklanki cukru
- ¾ kostki masła / margaryny
- szczypta soli
- wąska forma do ciasta
- papier do pieczenia
- patyczek drewniany / wykałaczka



## przygotowanie:

Rozpuść masło na małej mocy palnika, odstaw do wystygnięcia. Rozgrzej piekarnik do 175 stopni (górną-dół).

W misce wymieszaj sypkie produkty: mąkę, mak (lub wiórki kokosowe), proszek do pieczenia.

Ubij pianę mikserem (lub ręcznie) ze szczyptą soli. Kiedy jest już sztywna, dodaj stopniowo cukier. Następnie wymieszaj 1/3 piany z sypkimi składnikami i potem stopniowo dodaj pozostałą część cukru. Przetłóż powstałą masę do wyłożonej papierem formy i wstaw do piekarnika na 40 min. Po tym czasie sprawdź ciasto drewnianym patyczkiem. Ciasto jest gotowe, kiedy wbity weń patyczek jest suchy.



# zarzucajka

przepis od widza - Karola Gila z Przysuchy



## składniki:

- żeberko wędzone
- ½ kg kapusty kiszzonej
- średnia marchew
- pietruszka
- sól
- pieprz
- liść laurowy
- ziele angielskie
- ½ kg ziemniaków
- duża cebula
- 200 g słoniny

## przygotowanie:

Do garnka wrzucamy żeberko i zalewamy wodą do połowy garnka. Dodajemy przyprawy, każdy pod swój smak i gotujemy. Kapustę płuczemy i siekamy. Marchew, pietruszkę i cebulę obieramy. Kroimy słoninę w drobną kostkę i podsmażamy, dodajemy posiekaną cebulę. Smażymy do zarumienienia. Marchew i pietruszkę ścieramy na grubych oczkach i przesmażamy z naszą okrasą. Na sam koniec dodajemy kapustę i smażymy do momentu, kiedy będzie złota i poczujemy jej zapach. Do naszego żeberka wrzucamy ziemniaki pokrojone w kostkę i gotujemy je do momentu, kiedy będą lekko twarde. Dodajemy wtedy nasze przesmażone składniki i gotujemy około 30 minut. Doprawiamy jeszcze do smaku i możemy zjadać.



# tarta na dwa sposoby

przepis Gosi Ohme

## składniki:

- 250 g mąki
- 2 żółtka
- masło
- szczypta soli
- łyżka śmietany

## przygotowanie:

Najpierw wsypujemy do miski mąkę, formujemy wewnątrz dołek, dodajemy dwa żółtka, łyżkę śmietany, szczyptę soli oraz pokrojone nożem na mniejsze kawałki zimne masło. Następnie wszystkie składniki mieszamy i ugniatamy do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta. Kiedy ciasto jest już dobrze zagniecione, wkładamy je do lodówki na około godzinę.

Po godzinie ciasto rozwałkowujemy i wykładamy nim dno oraz boki formy na tartę. Ciasto nakłuwamy widelcem. Na cieście układamy papier do pieczenia i wrzucamy dwie garście fasoli, aby ciasto nie „wstało”. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Po 15 minutach usuwamy papier z fasolą i pieczemy jeszcze przez 5 minut.



# farsz na tartę z porami

przepis Gosi Ohme

## składniki:

- 3 pory
- oliwa
- czosnek
- 3 jajka
- 200 g śmietany 30%
- jogurt naturalny
- opakowanie sera mozzarella
- gorgonzola
- anchois
- gruszka
- chipsy cebulowe



## przygotowanie:

Układamy cztery warstwy przekładane ciastem:

1. pory na oliwie z czosnkiem
2. masa jajeczna: 3 jajka, 200 g śmietany 30%, jogurt naturalny, opakowanie sera mozzarella
3. gorgonzola, anchois, gruszka
4. rozgniecione chipsy cebulowe

# farsz na tartę ze szpinakiem

przepis Gosi Ohme

## składniki:

- cebulka karmelizowana
- sok malinowy
- 2 opakowania szpinaku w liściach
- 4 jajka
- słodka śmietanka
- gałka muszkatołowa
- 200 g śmietany 30%
- jogurt naturalny
- opakowanie sera mozzarella
- kozi ser
- pomidorki koktajlowe
- pomidory suszone
- chipsy cebulowe



## przygotowanie:

Układamy cztery warstwy przekładane ciastem:

1. cebulka karmelizowana na soku malinowym, liście szpinaku z jajkiem, słodka śmietanka (1/3 szklanki), gałka muszkatołowa
2. masa jajeczna zrobiona jak w wyżej
3. rolada z sera koziego, pomidorki koktajlowe, pomidory suszone
4. chipsy cebulowe

# sernik z przepiśnika babci

przepis Gosi Ohme



## składniki:

- 1 kg sera twarogowego
- 6 jajek
- 14 dag masła
- szklanka cukru
- jeden cukier wanilinowy
- 4 gotowane ziemniaki
- bakalie: skórka z pomarańczy, rodzyunki, skórka z cytryny

## przygotowanie:

Masło rozpuszczamy na gorącej patelni. Żółtka miksujemy z cukrem. Dodajemy rozpuszczone masło, cukier wanilinowy i 4 gotowane ziemniaki. Dodajemy rodzyunki wcześniej rozmoczone oraz skórkę z pomarańczy. Ubijamy pianę z 6 białek. Delikatnie łączymy wszystko ze sobą. Pieczemy w 180 stopniach przez około 60 minut. Po tym czasie przykrywamy folią aluminiową, by się nie spiekła. Ważne! Sernikowi dajemy odpocząć i wyjmujemy go dopiero po czasie.



# sałatka z ogórków

przepis od widzki - Zofii Walkowiak z Krotoszyna



## składniki:

- 400 g ogórków sałatkowych
- 250 g ziemniaków
- pęczek rzodkiewki
- ¼ główki kapusty lub 200 g kapusty kiszonej
- 3 jajka
- koper
- pietruszka
- cebula
- sól
- cukier
- ¼ l śmietany

## przygotowanie:

Ugotowane, wystudzone ziemniaki pokrój w kostkę. Ogórki obierz ze skórki, usuń nasiona, pokrój w słupki, dodaj płatki rzodkiewki i pokrój kapustę. Posyp siekanym koprem, cebulą, natką pietruszki i jajkami ugotowanymi na twardo. Osól, postódź do smaku i zmieszaj ze śmietaną.

# spanakopita - grecki placek ze szpinakiem

przepis Ani Kalczyńskiej

## składniki:

- 1 kg świeżego szpinaku
- 6-7 cebul
- 300 g sera feta
- 2 jajka
- sól
- pieprz
- oliwa z oliwek
- 500 g ciasta filo



## przygotowanie:

1. Bardzo dobrze optucz szpinak, zblanszuj we wrzątku, dobrze odsącz i pozwól mu całkowicie ostygnąć. Po ostygnięciu odciśnij ręcznikiem kuchennym nadmiar wody, grubo posiekać.
2. Drobnio posiekaj cebulę, zrumień na patelni i odłóż na bok.
3. W dużej misce dodaj posiekany szpinak, cebulę, posiekaj koperek, pokrusz fetę na małe kawałki i wbij jajka.
4. Dobrze wymieszaj i możesz dodać mieszankę szpinaku do ciasta.
5. Na posmarowanej blasze oliwą z oliwek połóż 3 arkusze ciasta filo rozprowadź farsz ze szpinaku, przykryj to dwoma arkuszami ciasta filo i rozprowadź kolejną warstwę farszu, na koniec przykryj ją trzema arkuszami ciasta filo.
6. Pamiętaj o równomiernym rozłożeniu nadzienia i ciasta.
7. Posmaruj 3 wierzchnie warstwy filo oliwą z oliwek.
8. Naciąć przed pieczeniem. Pieczemy w 180 stopniach.  
Piec 40-50 minut na złoty kolor.





# eskalopki z łososia ze szczawiem

przepis Ani Kalczyńskiej

## składniki:

- 600 g świeżego szkockiego łososia
- 300 ml tłustej śmietanki
- 120 ml wermutu
- 300 ml wina
- 300 ml wywaru rybnego
- garść świeżego szczawiu
- 2 szalotki
- ½ cytryny
- sól
- biały pieprz

## przygotowanie:

Całego łososia podziel na dwa filety nożem o długim ostrzu. Usuń znajdujące się w mięsie ości. Pokrój filety na 6 eskalopków równej wielkości, po 100 g każdy. Delikatnie rozbij drewnianym tłuczkiem.

Oddziel liście szczawiu. Umyj je, a największe porwij na dwie lub trzy części. Obierz i pokrój szalotki. Na patelnię wlej białe wino i wermut, a następnie dodaj szalotki. Postaw patelnię na ogniu. Pozwól, by sos zredukował się, aż do uzyskania klarownego syropu. Dolej bulion rybny i zredukuj o  $\frac{3}{4}$ , po czym dodaj śmietankę i zagotuj. Dołóż liście szczawiu i zestaw patelnię z ognia. Dodaj kilka kropli soku z cytryny, sól i pieprz.

Rozgrzej dużą teflonową patelnię. Posól kawałki łososia z obu stron. Umieść je na gorącej patelni. Odlicz 20 sekund, obróć i odlicz kolejne 15 sekund. Łosoś musi być „niedosmażony”, by zachował delikatność.





# zupa krem z zielonego groszku

przepis od widzki - Katarzyny Fułomy-Łabiak z Wrocławia

## składniki:

- 450 g groszku zielonego
- 550 ml bulionu warzywnego
- biała cebula
- ząbek czosnku
- 1½ łyżki posiekanej natki pietruszki
- 3 duże łyżki sera mascarpone
- 2 łyżki masła
- sól i pieprz do smaku

## dodatki:

- kwaśna śmietana
- kiełki słonecznika i pora
- jajka ugotowane na twardo

## przygotowanie:

Pokrojoną cebulę szklimy na maśle, a następnie dodajemy do niej przeciśnięty przez praskę czosnek, dosłownie chwilę smażymy i odstawiamy z palnika. Natkę pietruszki siekamy.

Do gotującego się bulionu wrzucamy mrożony groszek i gotujemy do miękkości (przez około 10 minut). Na koniec dodajemy natkę pietruszki oraz podsmażoną cebulę i czosnek.

Wszystkie składniki miksujemy na gładki krem z dodatkiem sera mascarpone. Zupę doprawiamy solą oraz świeżo mielonym pieprzem. Zupę podajemy z kleksem kwaśnej śmietany, kiełkami pora i słonecznika oraz jajkiem ugotowanym na twardo.



# bulion warzywny

przepis Małgosi Rozenek-Majdan

## składniki:

- 2 l wody
- 3 marchewki
- mała cebula
- korzeń pietruszki
- kawałek korzenia selera
- kawałek pora
- ćwiartka kapusty włoskiej
- natka pietruszki
- kilka ząbków czosnku
- 3 łydgi selera naciowego
- 2 suszone grzybki
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- łyżeczka ziaren pieprzu
- łyżka soli

## przygotowanie:

### wskazówki Małgosi:

Często gotuję więcej wywaru z warzyw, by część wykorzystać do zupy lub sosu, a część zamrozić. Przelewam wówczas bulion warzywny do woreczków do mrożenia. Odmierzam porcje po 500 ml, podpisuję i mrozę. To świetny sposób na szybki i zdrowy bulion, który wystarczy tylko rozmrozić i użyć jako bazę pod planowaną zupę.



# pijane kluski

przepis Małgosi Rozenek-Majdan



## składniki:

- 250 g surowych krewetek
- 4 dojrzałe pomidory
- ząbek czosnku
- jajko
- 200 g makaronu ryżowego
- 3 łyżki sosu sojowego
- łyżka sosu rybnego
- łyżka słodkiego chili
- 3 łyżki oleju
- łyżeczka cukru
- bazyli

## przygotowanie:

Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją i przelej zimną wodą. Odstaw. W woku lub na patelni rozgrzej olej i wysyp na niego posiekany czosnek. Smaż mieszając, po minucie dodaj krewetki i smaż aż zrobią się różowe – 2-3 minuty. W małej miseczce ubij lekko jajko, wylej na patelnię z krewetkami, smaż aż się zetnie. Wówczas wyłóż na patelnię posiekane pomidory, dodaj sos sojowy i rybny, sos chili i łyżeczkę cukru, wymieszaj i smaż z 5 minut, aż wytworzy się lekki sos pomidorowy. Przełóż na patelnię makaron, wymieszaj z sosem. Całość posyp porwanymi na kawałki liśćmi bazylii.

**wskazówki Małgosi:** Czasem dodaję szczypiorek zamiast bazylii, czasem ścieram ser. Moi chłopcy uwielbiają to robić również w wersji z tuńczykiem i pesto. W daniu nie ma grama alkoholu, a nazwa wzięta się od legendy, że pijany Taj wrócił do domu i wrzucił co miał na patelnię i wyszło danie.



# spaghetti babci Ewy

przepis Filipa Chajzera

## składniki:

- 5 marchwi
- 2 białe cebule
- oliwa
- 1 kg mięsa wołowego mielonego
- makaron spaghetti
- tarkowany ser żółty
- świeża bazylija z krzaczką
- 2 passaty
- przyprawa peperoncino
- przyprawa do kuchni włoskiej



## przygotowanie:

Podsmażamy mięso na oliwie z oliwek i odstawiamy na bok. Podsmażamy cebulę oraz marchew na oliwie z oliwek. Cebula ma być cienko pokrojona, a marchew cienko starta na tarce. Łączymy mięso i warzywa w sporym garnku, zalewamy wodą i dusimy ok. 20 min pod przykrywką. Dodajemy passatę. Zagęszczamy tartym żółtym serem. Dodajemy przyprawę mix włoski i peperoncino jak ktoś lubi ostrzej. Gotujemy makaron spaghetti. Makaron przekładamy do talerza, polewamy go sosem i przyozdabiamy świeżymi liśćmi z bazylii. Całość posypujemy startowanym parmezanem.

# Śledź cioci Basi

przepis Filipa Chajzera

## składniki:

- śledź
- majonez
- rodzynki
- przyprawa curry
- cukier
- cytryna
- ciemne pieczywo
- masło

## przygotowanie:

Śledzia kroimy w małe prostokąty. Rodzynki wrzucamy do kubka z gorącą wodą, żeby zmiękły. Do majonezu w misce wsypujemy curry, cukier, wlewamy też sok z cytryny. Ile czego? Trzeba próbować. Sos wlewamy na pokrojonego śledzia. Osuszone papierem kuchennym rodzynki wsypujemy na sos. Po godzinie w lodówce można podawać.





# siekane kotleciki drobiowe z warzywami

przepis od widzki - Magdy Kornackiej z Kołobrzegu

Nieskomplikowane, szybkie, idealne do obiadu jak i na zimno, czyszczą lodówkę, (bo można dorzucić ulubione dodatki lub to, co akurat mamy w lodówce), a nawet pomogą przemyć to, za czym nasze pociechy nie przepadają.



## składniki:

- ok. 500 g piersi z kurczaka
- marchewka
- cebula
- spora garść cheddaru
- czerwona papryka
- jajko
- ząbek czosnku
- 3 łyżki kaszy manny (lub 2 łyżki mąki ziemniaczanej)
- pęczek świeżych ziół (u nas natka pietruszki)
- doprawiamy solą, pieprzem, czerwoną papryką, ewentualnie przyprawą do kurczaka

## przygotowanie:

Mięsko drobno siekamy, marchewkę ścieramy na tarce na dużych oczkach, cebulkę i paprykę kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni. Wszystkie składniki łączymy w misce, mieszamy je dokładnie, a później formujemy kotleciki, które układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Każdego kotlecika możemy dodatkowo posypać na wierzchu serem. Pieczemy ok. 30 min w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Do kotlecików możemy dodać też pieczarki (ja nie dodaję ich ze względu na dzieci).



# krem ziemniaczano-porowy

przepis Piotra Wojtasika

## składniki:

- 40 g masła
- 3 duże pory
- 350 g ziemniaków
- 800 ml bulionu
- 1 łyżka oliwy extra vergine

## przygotowanie:

Pory oczyścić z zewnętrznych liści, pozostawić białą oraz jasnozieloną część, dokładnie opłukać, pokroić na plasterki. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. W dużym szerokim garnku roztopić masło, dodać pory, ziemniaki i cebulę. Podgrzewać na średnim ogniu przez około 3-4 minuty, aż warzywa nieco zmiękną, od czasu do czasu zamieszać. Zwiększyć ogień, wlać bulion, zagotować. Zmniejszyć ogień do minimum, przykryć i gotować warzywa do miękkości przez około 15 minut. Posolić do smaku, dodać oliwę extra vergine i zmiksować na gładki krem. Podawać z bagietką.



# kalafior w cieście piwnym

przepis Piotra Wojtasika

## składniki:

- kalafior
- 400 ml piwa
- 2 jajka
- szklanka mąki
- 1 l oleju
- sól
- pieprz

## na sałatkę z pomidorów:

- pomidory
- cebula
- sól
- pieprz

## przygotowanie:

Kalafiora dzielimy na różyczki i gotujemy w osolonej wodzie przez kilka minut (kalafior powinien pozostać al dente). Odcedzamy i osuszamy. Mąkę przesiewamy, dodajemy jajka i piwo, całość mieszamy, aż do uzyskania jednolitej masy o gęstości ciasta naleśnikowego. Przyprawiamy solą. W garnku o grubym dnie lub na głębokiej patelni rozgrzewamy olej. Różyczki kalafiora zanurzamy w cieście i wrzucamy na rozgrzany olej. Smażymy, aż ciasto się przyrumieni.



# gofry

przepis od widza - Piotra Orkiszewskiego z Kwidzyna



## składniki:

- 1 ½ szklanki mąki pszennej
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 łyżeczki cukru pudru lub kryształ
- 1 łyżka cukru wanilinowego (opcjonalnie)
- 2 jajka
- ½ szklanki oleju roślinnego (np. słonecznikowego) lub roztopionego masła
- 1 ⅓ szklanki mleka

## przygotowanie:

Dodajemy całe opakowanie proszku do pieczenia. Oddzielamy żółtko od białek. Białka ubić na sztywno, a żółtko dodać do ciasta. Dopiero na samym końcu dodajemy ubite białko na sztywną pianę i delikatnie mieszamy z ciastem. Opcjonalnie dodajemy cukier wanilinowy.



# bruschetta z grillowanym bakłażanem, pietruszką, miętą i cytryną

przepis Mariety Mareckiej i Krzysztofa Skórzyńskiego

## składniki:

- 4-6 dużych kromek z wiejskiego pieczywa np. na zakwasie
- 2 średniej wielkości bakłażany
- 4 ząbki czosnku
- oliwa
- ½ cytryny
- ½ szklanki startego pecorino
- 3-5 suszonych pomidorów z zalewy
- ½ pęczka mięty
- ½ pęczka naci pietruszki
- sól, pieprz

## przygotowanie:

Bakłażany kroimy w plastry o grubości ok. 3-4 mm, układamy je na mocno rozgrzanej patelni grillowej i spiekamy na ciemny, brązowy kolor, robimy to partiami. W trakcie grillowania mieszamy ze sobą drobno poszatkowaną miętę, pietruszkę, sok z połowy cytryny, oliwę (kilka łyżek), dodajemy drobno pokrojone pomidory, ząbek czosnku pokrojony w cienkie plasterki oraz 1-2 łyżki startego sera. Doprawiamy solą i pieprzem, i do zalewy przekładamy pokrojone, zgrillowane plastry bakłażana, mieszamy i odstawiamy do zmacerowania. Pieczywo grillujemy na lekko skropionej oliwą patelni grillowej lub skropione oliwą w piecu na złoto. Nacieramy ząbkami czosnku i układamy na wierzchu bakłażana, posypujemy startym serem i dekorujemy listkami mięty i pietruszki, oprószamy świeżo zmielonym pieprzem.



# risotto z fenkułem, ricottą i cytryną

przepis Mariety Mareckiej i Krzysztofa Skórzyńskiego

## składniki:

- 400 g ryżu arborio
- ok. 1 l bulionu z drobiu
- cytryna
- łyżeczka suszonego tymianku
- cebula
- łodyga selera naciowego
- 2 ząbki czosnku
- oliwa
- masło
- ok. 200 ml białego, wytrawnego wina
- 100 g masła
- 100-120 g startego parmezanu
- fenkuł
- 2-4 łyżek ricotty
- sól, pieprz
- nać pietruszki,  
świeży tymianek do dekoracji



## przygotowanie:

Z cytryny ścieramy skórkę i wyciskamy sok, cebulę kroimy w drobną kosteczkę, a fenkuł w półplasterki, zostawiamy zielone części do dekoracji potrawy, czosnek kroimy w plastry. W osobnym rondlu podgrzewamy bulion, a w szerokim, do robienia risotto rozgrzewamy 2 łyżki oliwy i ok. 2 łyżki masła, i wrzucamy na podgrzany tłuszcz: cebulę, seler, fenkuł i tymianek. Przesmażamy, aż warzywa zmiękną i się zeszkłą, dodajemy czosnek i ryż. Smażymy ciągle mieszając, aż ryż lekko się zeszkli. Wlewamy połowę wina i odparowujemy alkohol, mieszamy i po chwili dolewamy pozostałą część alkoholu.

Jak ryż wchłonie płyn, stopniowo, od czasu do czasu wlewamy po chochli bulionu, za każdym razem, gdy poprzednia porcja zostanie wchłonięta przez ryż. Po około 12 minutach dodajemy startą skórkę z cytryny i 1-2 łyżki masła, mieszamy i próbujemy, czy nie należy dolać jeszcze bulionu. Po kolejnych 3 minutach sprawdzamy, czy ryż już się dogotował i dodajemy ricottę, pozostałe masło, doprawiamy solą, pieprzem i wsypujemy ok. 3/4 sera, mieszamy i sprawdzamy, czy dodać kilka kropel soku z cytryny, odstawiamy pod przykryciem na 2-3 minuty. Serwujemy udekorowane koperkiem z fenkułu i listkami tymianku, pozostały ser podajemy na stół, każdy dosypie sobie ile będzie potrzebował. Jemy od razu!



# saltimbocca a'la Marysia i Krzyś

przepis Mariety Mareckiej i Krzysztofa Skórzyńskiego

## składniki:

- ok. 600 g cielęciny, najlepiej z udźca
- 2 piersi z kurczaka
- 12-16 plastrów szynki parmeńskiej (prosciutto crudo)
- doniczka świeżej szatwii
- łyżeczka mielonego kopru włoskiego
- sól, pieprz
- ok. 150 ml białego, wytrawnego wina
- masło
- oliwa

## przygotowanie:

Cielęcinę kroimy w cienkie, ok. 3 mm plastry, piersi z kurczaka kroimy w plastry o grubości ok. 1 cm. Mięso rozbijamy delikatnie na cieńsze kotleciki. Na każdy kawałek mięsa kładziemy plaster szynki oraz 1-2 listki szatwii. Przytwierdzamy wszystko fastrygując wykałaczką. W szerokiej patelni rozgrzewamy 2 łyżki oliwy i 2 łyżki masła, na gorącym tłuszczu układamy mięso, jeśli kotlecików będzie za dużo, smażymy je partiami. Kotleciki obsmażamy z dwóch stron po ok. 2 minuty z każdej, tak by lekko zarumienić i dociągnąć (szczególnie kurczaka) w środku, ale nie wysuszyć. Ściągamy mięso, układamy na talerzach i przykrywamy, by nie stygło, a na patelnię dodajemy jeszcze łyżkę masła, wlewamy wino i na dużym ogniu odparowujemy alkohol. Kotleciki doprawiamy solą i pieprzem, lekko oprószamy mielonym koprem włoskim i skrapiamy sosem z patelni. Podajemy od razu z lekką sałatką lub bruschettami.





# pascha

przepis Doroty Wellman #pogodniTVN

## składniki:

- 1 kg zmielonego twarogu tłustego, zmielonego dwukrotnie i dobrze odcisniętego
- 8 żółtek
- 200 g masła w temperaturze pokojowej
- szklanka śmietany kremówki 36%
- 250 g cukru pudru
- pół łyżki pasty z wanilii lub ziarenka z 1 laski wanilii
- ¾ szklanki rodzynków
- pół szklanki posiekanych migdałów
- skórka pomarańczowa
- gaza jałowa, sitko okrągłe

## przygotowanie:

W misie miksera utrzeć żółtka z cukrem na jasną i puszystą masę. Dodawać śmietaną kremówkę, w dalszym ciągu ucierając. Powstałą masę przelać do garnuszka, postawić na palnik o średniej mocy i podgrzewać, cały czas mieszając. Masa powinna lekko zgęstnieć, ale nie można dopuścić do zagotowania (tuż przed punktem wrzenia zdjąć garnuszek z palnika). Masę przenieść do misy miksera, dodać twaróg, masło, wanilię i utrzeć do otrzymania gładkiej masy. Po dokładnym utarciu dodać bakalie i wymieszać.

2 gliniane (lub plastikowe) formy (z dziurkami na dole) o pojemności 1 litr każda wyłożyć gazą. Wyłożyć do nich masę serową, lekko ugniatając. Przykryć gazą, następnie talerzykiem i obciążyć. Naczynie wstawić do półmiska, by serwatka mogła swobodnie spływać przez dziurki w formie. Odłożyć do lodówki na całą noc do stężenia.

Dorota Wellman i widzowie Dzień Dobry TVN:  
Zofia Walkowiak, Katarzyna Musialik oraz Karol Gil



# sernik wiedeński

przepis Doroty Wellman

## przygotowanie:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. W misie miksera umieścić masło i cukier, następnie utrzeć do powstania jasnej i puszystej masy serowej. Wbijać jajka, jedno po drugim, dokładnie i długo ucierając po każdym dodaniu. Stopniowo dodawać twaróg, dalej ucierając. Wmieszać przesianą mąkę pszenną i skrobię ziemniaczaną, ulubiony ekstrakt, na końcu (ewentualnie) dodać bakalie. Masę serową przełożyć do formy o średnicy 23 cm wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia, sam spód. Ponad formę warto wyłożyć rękaw z papieru do pieczenia – bywa, że sernik mocno wyrośnie ponad formę, ale potem równo opadnie. Piekarnik rozgrzać do temperatury 170 stopni. Włożyć do niego sernik i od razu zmniejszyć temperaturę do 150 stopni, następnie piec przez 1 godzinę i 30 minut, najlepiej bez termoobiegu.

Po upieczeniu wyłączyć piekarnik i sernik wiedeński studzić w lekko uchylonym piekarniku, by nie narażać go na gwałtowną zmianę temperatury. Schłodzić przez kilka godzin w lodówce.

## składniki:

- 1 kg twarogu półtłustego lub tłustego, zmielonego trzykrotnie
- 5 dużych jajek
- 100 g masła
- 2 łyżki skrobi ziemniaczanej
- łyżka mąki pszennej
- 220 g drobnego cukru do wypieków
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego lub pomarańczowego
- opcjonalnie – bakalie np. domowa kandyzowana skórka pomarańczowa, rodzynki

### na polewę czekoladową:

- 80 ml śmietanki kremówki 30%
- 10 g gorzkiej czekolady lub kuwertura czekoladowa





# sernik nowojorski

przepis Doroty Wellman

## składniki:

- 1 kg twarogu sernikowego
- 220 g cukru
- 250 ml śmietanki 30%
- 40 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

### na spód sernika nowojorskiego:

- 160 g herbatników
- 100 g masła klasycznego

### na polewę:

- 200 g gęstej śmietany 18%
- 30 g cukru pudru

## przygotowanie:

Tortownicę o średnicy 24 cm wysmaruj masłem, dno wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzej do 180 stopni. Herbatniki pokrusz w malakserze lub ręcznie pokrusz. Wymieszaj je z roztopionym masłem i dokładnie wymieszaj. Wyłóż na spód tortownicy i wyrównaj. Wstaw do piekarnika i piecz około 10 minut do uzyskania złotego koloru. Odstaw do wystudzenia. Twaróg przetóż do miski i wymieszaj z cukrem i śmietanką. Wmieszaj mąkę ziemniaczaną oraz jajka, tylko do połączenia składników. Na końcu dodaj ekstrakt waniliowy. Boki tortownicy wysmaruj masłem i przelej masę serową. Sernik będzie pieczony w kąpieli wodnej. Zagotuj około 1,5 l wody i przelej ją do formy z wyposażenia piekarnika, po czym wstaw na samo dno rozgrzanego piekarnika. Sernik wstaw do piekarnika na poziom ponad wrzącą wodą. Piecz w 180 stopniach przez pierwsze 10 minut, następnie zmniejsz temperaturę do 120 stopni i piecz jeszcze 80 minut. Upieczony sernik pozostaw w piekarniku do wystudzenia. Śmietanę wymieszaj z przesianym cukrem pudrem i polej nią sernik. Wstaw na kilka godzin do lodówki, aby śmietana stężała.





# smacznego!

w e-booku wykorzystano zdjęcia East News:  
Paweł Wodzyński, Mateusz Grochocki,  
Ola Skowron, Michał Żebrowski, Wojciech Olkuśnik.

Podziel się z innymi tym, co jest dla Ciebie istotne.

**#PogodniTVN** to wyjątkowa akcja, w której widzowie pokazują to, co jest dla nich ważne. Jak odnajdujemy Wasze wiadomości? Publikując w sieci zabawne, przepiękne pozytywne energią filmiki i zdjęcia z oznaczeniem **#PogodniTVN** sprawiacie radość odbiorcom i docieracie do szerokiego grona. Widzimy to! Wybrane fragmenty pokazujemy na antenie, a autorów zapraszamy do Dzień Dobry TVN.

Oznaczaj w sieci swoje publiczne posty **#pogodnitvn**, abyśmy mogli do Ciebie dotrzeć. Do zobaczenia!

Więcej na stronie <https://dziendobry.tvn.pl>