



Przepisy PIZZA HUT, MC Donald i KFC

Smacznego!!!

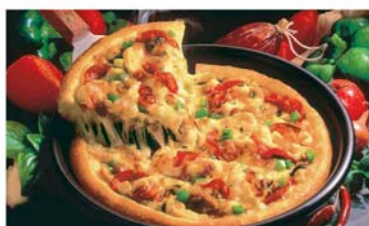


Pizza - ciasto puszyste

Czas przygotowania: 15 min + 1 h wyrastanie ciasta
Ilość porcji: 2

Składniki:
400 g mąki
30 g drożdży
4 łyżki oliwy z oliwek
2/3 szklanki mleka rozcieńczonego z wodą w równych proporcjach
pół łyżeczki soli
szczypta pieprzu
bazylia, oregano, tymianek

Sposób przyrządzania:
Mąkę wsypać do dużej miski, dodać sól i rozdrobnione drożdże. Zrobić wgłębienie, dolać oliwy z oliwek i trochę rozcieńczonego z wodą mleka. Wyrabiać ciasto dodając stopniowo mleko z wodą. Ciasto zagniatą przez około 10 minut. Następnie odstawić na około godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, a potem rozwałkować na placki grubości 5-6 mm i ponakuwać je widelcem.





Pizza - cienkie ciasto

Czas przygotowania: 20 min przygotowanie + 1,5h wyrastanie ciasta

Ilość porcji: 2

Składniki:

400 g mąki

40 g drożdży

6-7 łyżek oliwy z oliwek

woda

pół łyżeczki cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

sól, pieprz, bazylia, oregano, tymianek

Sposób przyrządzenia:

Drożdże rozdrobnić i rozmieszać z trzema łyżkami wody, połową łyżeczki cukru i szczyptą soli. Dodać trzy łyżki mąki, dokładnie wymieszać i wyrobić z ciasta wałek. Odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce.

Mąkę wsypać do dużej miski, wymieszać z proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i pieprzu i ziołami. Zrobić wgłębenie, wlać oliwę z oliwek, jedną czwartą szklanki wody i wymieszać łyżką. Dodać wałek przygotowanego wcześniej ciasta. Zagnieść dokładnie na jednorodną masę. Uformować dwie kule i odstawić na godzinę do wyrastania w ciepłe miejsce.

Ciasto rozwałkować na okrągły placek o grubości około 3 mm i ponakuwać je widelcem.



Pizza Neapolitańska

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 godz. - zależnie od wariantu
Ilość porcji: 2

Składniki:

200 g mozzarelli
około 8 odsączonych filecików anchois
4 nieduże pomidory
20 czarnych oliwek bez pestek
(patrz także składniki ciasta i sosu)

Sposób przyrządzenia:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić SOS POMIDOROWY.

Oba placki posypać serem mozzarella, a
na wierzchu rozłożyć pokrojone drobno anchois na kawałki około dwóch centymetrów,
plastry pomidorów i oliwki. Piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni.





Margherita

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 godz. - zależnie od wariantu
Ilość porcji: 2

Składniki:
200 g mozzarelli
(patrz także składniki ciasta i sosu)

Sposób przyrządzania:
Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić
SOS POMIDOROWY.
Oba placki posypać serem mozzarella.
Piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni.





Pizza Łososiowa

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 h - zależnie od wariantu

Ilość porcji: 2

Składniki:

200 g mozzarelli

(patrz także składniki ciasta i sosu)

100 g wędzonego łososia

2 czubate łyżki odsączonych kaparów

1 duża cebula

Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić
SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem mozzarella.

Na wierzchu ułożyć małe kawałki łososia,
kapary oraz pokrojona w kostkę cebulę. Piec przez około 20 minut w
temperaturze 180 stopni.

Pizza Grecka

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 h - zależnie od wariantu

Ilość porcji: 2

Składniki:

200 g mozzarelli

(patrz także składniki ciasta i sosu)

2 pomidory

125 g sera feta

10 czarnych oliwek bez pestek

2 cebule

Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić
SOS POMIDOROWY.

Oba placki posypać serem mozzarella.

Na wierzchu ułożyć pokrojone w plastry pomidory,
odsączone oliwki, pokrojony w centymetrowe kostki ser feta
oraz plasterki cebuli. Piec przez ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni.



Pizza Tonno

Czas przygotowania: maksymalnie 2,5 godz. - zależnie od wariantu

Ilość porcji: 2

Składniki:

200 g mozzarelli

puszka tuńczyka w oleju

2 małe cebule

(patrz także składniki ciasta i sosu)

Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM
rozprowadzić SOS POMIDOROWY. Oba placki
posypać serem mozzarella,
a na wierzchu rozłożyć odsączonego i rozdrobnionego
tuńczyka oraz pokrojoną w piórka cebulę. Piec około 20
minut w temperaturze 180 stopni.



Pizza Hiszpańska

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 h - zależnie od wariantu

Ilość porcji: 2

Składniki:

100 g mozzarelli

(patrz także składniki ciasta i sosu)

50 g filecików anchois

2 łyżki orzeszków ziemnych

2 łyżki rodzynek

3 duże cebule

mielone chilli

Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić
SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem
mozzarella.

Na wierzchu ułożyć pokrojone w plastry cebule, małe kawałki
odsączonych anchois, rodzynek i orzeszki ziemne.

Posypać chili. Piec przez ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni.



Pizza Wegetariańska

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 h - zależnie od wariantu

Ilość porcji: 2

Składniki:

200 g mozzarelli

(patrz także składniki ciasta i sosu)

2 pomidory

2 małe cebule

5 -6 szparagów lub 10 - 12 różyczek brokułów

Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem mozzarella.

Na wierzchu układać plasterki pomidorów, pokrojona w piórka cebule oraz ugotowane wcześniej - najlepiej na parze - szparagi, przekrojone na połówki bądź różyczki brokułów. Piec ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni.



Pizza Alpejska

Czas przygotowania: maksymalnie 2,5 godz - zależnie od wariantu

Ilość porcji: 2

Składniki:

100 g mozzarelli

200 g leśnych grzybów

2 cebule

łyżka oliwy z oliwek

sos biały:

2 łyżki masła

2 łyżki mąki

Pół szklanki mąki

125 g kwaśnej śmietany

sól, biały pieprz, tymianek

Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem mozzarella.

Przygotować biały sos: masło rozpuścić, wymieszać z mąką, nie zdejmując z ognia rozprowadzić z zimnym mlekiem. Chwilę podgrzewać.

Wystudzić i wymieszać ze śmietaną, doprawić do smaku. Cebule pokroić w kostkę, grzyby na plasterki, smażyć 2-3 minuty na oliwie.

Przygotowane placki polać sosem i ułożyć na nich grzyby. Piec 20 min w temperaturze 180 stopni.



Składy pozostałych pizz:

Italia: ser, oliwki, bazylia, oregano

Bolognese: ser, bolonese, cebula

Romana: ser, szynka, pieczarki, pomidor

Hawajska: ser, szynka, ananas

Bruno: ser, salami, pieczarki

Cipolla: ser, szynka, salami, czosnek

Polla: ser, tuńczyk, cebula

Verona: ser, szynka, salami, cebula

Rustica: ser, salami, baleron, cebula, jajko, oregano

Fungih di bosco: ser, pieczarki, czosnek

Tuna: ser, tuńczyk, pieczarki, cebula

Oregano: ser, szynka, pieczarki, papryka, oregano

Parfetto: ser, tuńczyk, papryka, peperoni

Americana: ser, salami, papryka, czosnek, pomidory, chili

Palermo: ser, szynka, salami, peperoni, oliwki

Quattro stagioni: ser, szynka, salami, pieczarki, papryka

Pinoccio: ser, bolognese, cebula, brokuły, kukurydza

Diavolo: ser, szynka, salami, pieczarki, cebula

Primavera: ser, szynka, salami, papryka, peperoni

Capricciosa: ser, szynka, pieczarki, oliwki, pomidor

Uno: ser, bolognese, pieczarki, papryka, cebula, brokuły, kukurydza

Amino: ser, bolognese, pieczarki, papryka, kukurydza

Mexicana: ser, salami, pieczarki, papryka, cebula, czerwona fasola, chili

Calzone Napoli: ser, szynka, salami, pieczarki, papryka, oliwki, chili,
bazylia(najlepiej aby ja zawin'a)



Giardinierra: ser, szynka, salami, pieczarki, papryka, cebula, kukurydza

Pronto: ser, szynka, baleron, boczek, pieczarki, jajko

Dyrektor: ser, szynka, salami, pieczarki, papryka, cebula, czosnek, peperoni, chili

Quattro fromaggi: ser, cztery rodzaje sera, oregano

Romulus: ser, szynka, pieczarki, papryka, brokuły, kukurydza, groszek

Frutti di mare: ser, owoce morza (kalmary, małże, krewetki), czosnek, oliwki

Fiorentina: ser, czosnek, jajko, szpinak, oregano

Rocki: ser, szynka, salami, baleron, boczek, bolognese, pieczarki, cebula, jajko

Pascatora: ser, tuńczyk, anchois (słone sardynki), owoce morza, czosnek

Mix: ser, szynka, salami, baleron, boczek, pieczarki, papryka, cebula, jajko, peperoni, oliwki, parmezan

Shoarma: ser, shoarma, cebula, papryka, pieczarki

Pompea: ser, kurczak, cebula, pieczarki, papryka

Wiejska: ser, Kurczak, cebula kukurydza, czerwona fasola, peperoni, chili

Maestro: ser, kurczak, szynka, czosnek, papryka, oregano

Kebab: ser, kebab z kurczaka, cebula

Peperoni: ser, peperoni, cebula

Andaluzyjska: ser, oliwki, mięso

Uśmiech Boryny: ser, kiełbasa, pieczarki, cebula

Barbacue: ser, bekon, kawałki kurczaka, cebula,

Boryna na Hawajach: ser, 1 polowa: szynka, ananas, kukurydza, dodatkowy ser; 2 polowa: Kiełbasa, pieczarki, cebula

Carbonara: ser, bekon, pieczarki, cebula, dodatkowy ser (sos śmietanowy zamiast pomidorowego)



Kurczak Boryny: ser, kawałki kurczaka, cebula, czerwona papryka

Piekielny kurczak: ser, kurczak, bekon, cebula i papryka piri piri

Tropikalny kurczak: ser, kurczak, bekon, ananas i cebula

Aragońska: ser, 1 połowa: szynka, bekon, kukurydza, ananas, 2 połowa:
mięso, oliwki, pieczarki,
czerwona papryka

Ekskluzywna: ser, szynka, pieczarki, czerwona papryka, kukurydza

Jalapeño: ser, mięso, bekon, czerwona papryka, cebula,

Salamanka: ser, czarne oliwki, bekon, szynka, czerwona papryka,

Indyjska: ser, sos śmietanowy; sos curry, ser, kurczak, ananas, cebula,
przyprawy indyjskie w saszetce

Meksykańska: ser, mięso, bekon, kukurydza, papryka czerwona, papryka
ostra piri piri



Pizza - sos pomidorowy

Czas przygotowania: 5 minut

Ilość porcji: 2

Składniki:

2 łyżki pasty pomidorowej

2 łyżki wody

2 ząbki czosnku

sól, pieprz

2-3 łyżki posiekanych, świeżych ziół

Sposób przyrządzania:

Pastę pomidorową wymieszać z wodą, dodać przeciśnięty przez praskę lub drobno posiekany czosnek. Mocno doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać posiekane drobno zioła.

Odstawić na około 10 - 15 minut.



Salatka Coleslaw

Składniki:

- 8 filiżanek białej kapusty startej na grubej tarce jarzynowej
- 1/4 filiżanki drobno startej marchewki
- 2 małe cebule drobnutko posiekane
- 1/3 filiżanki cukru pudru [może być nieco mniej]
- 1/2 łyżeczki [do herbaty] soli
- 1/8 łyżeczki [do herbaty] pieprzu
- 1/4 filiżanki mleka [lub nieco mniej, jeśli majonez nie jest bardzo gęsty]
- 1/2 filiżanki majonezu [dobrze, żeby był gęsty np. Dekoracyjny,
- 1 1/2 łyżki [do zupy] białego octu winnego
- 2 1/2 łyżki [do zupy] soku z cytryny

Sposób przyrządzania:

Startą kapustę i marchewkę wsypać do sporej miski, dodać posiekaną cebulę. Cukier wymieszać z solą, pieprzem, mlekiem, majonezem, octem, sokiem z cytryny do uzyskania jednolitej konsystencji. Sosem polać warzywa i bardzo dokładnie wymieszać. Odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce.



Skrzydółka Ala KFC

Składniki:

- 4 skrzydełka kurczaka
- jedno jajko, - łyżka masła
- sól, curry, ostra papryka
- mąka, mleko, olej
- bułka tarta, płatki kukurydziane

Sposób przygotowania:

Skrzydółka moczyć około 45-50 minut w wodzie z dodatkiem soli

W międzyczasie wymieszać jajko z dodatkiem mleka i przypraw (curry, ostra papryka, sól). Ilość przypraw, jaką użyjemy zależy od naszego gustu i od tego jak ma być ostry kurczak. Na talerzu należy wymieszać mąką i bułką tartą w proporcji 1:3 z łyżką rozdrobnionych płatków kukurydzianych. Części ze skrzydełek, które nie mają mięsa wyrzucić, a pozostałe odsączyć z wody, Następnie w bułce tartej z mąką, a potem w jajku z przyprawami i na koniec jeszcze raz w bułce z mąką Pamiętaj!! Aby na kawałkach kurczaka było dużo panierki!! Następnie w wysokim naczyniu (Np. Patelni) rozgrzej olej z dodatkiem masła (nada to aromatu) I gdy tłuszcz bardzo się rozgrzeje, włóż do niego panierowane skrzydełka. Pamiętaj!! Oleju musi być tyle, aby mięso było całe zanurzone!! Smażyć do uzyskania złotawego koloru.



Arch deluxe:

Sos:

1 łyżka stołowa majonezu

1/2 łyżeczki musztardy Dijon

Składniki:

1 bułka z sezamem

1 hamburger

Plaster sera

2 plastry pomidora

2 liście sałaty (posiekane)

1 łyżka posiekanej cebulki

1 łyżka ketchupu

Ewentualnie 1 plaster podsmażonego boczku





Słodko-kwaśny sos do McNuggets

¼ kubka syropu morelowego
¼ kubka syropu brzoskwiniowego
5 łyżeczek sosu Winegret
1 łyżeczka sosu sojowego
1 łyżeczka musztardy (może być sarepska)
¼ łyżeczki soli
Szczypta czosnku granulowanego
2 łyżki wody

Sposób przyrządzenia:

Wszystkie składniki (oprócz wody) zmiksować na jednolitą papkę. Przełożyć na patelnię, dodać wodę i doprowadzić do gotowania na średnim ogniu. Gotuj 5 minut, często mieszając.



Sos musztardowy do McNuggets

1 łyżka musztardy Dijon

1 łyżka musztardy francuskiej

$\frac{1}{4}$ kubka majonezu

$\frac{1}{4}$ kubka śmietany (może być 18%)

Całość wymieszać, trzymać w lodówce.



McFlurry

2 gałki lodów waniliowych

3 łyżki mleka

Batonik Lion (ewentualnie pół czekolady Milka)

Sposób przyrządzenia:

Zamrozić baton, następnie włożyć go do woreczka i potłuc tłuczkiem na drobne kawałki. Lody wymieszać z mlekiem, aż staną się 'aksamitne' i wtedy dodać okruszki z batonika.

Jeszcze raz zamieszać i natychmiast podawać.





Kurczak McNuggets

1 jajko

Szklanka wody

$\frac{2}{3}$ szklanki maki

$\frac{1}{3}$ pasty tempera

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka suszonej cebuli

$\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu

Szczypta czosnku granulowanego

Sposób przyrządzania:

W misce mieszamy wodę z jajkiem, do woreczka wsypujemy produkty sypkie. Piersi kurczaka kroimy w niewielkie kawałki i wrzucamy do woreczka, żeby się dokładnie obtoczyły w panierce. Następnie zanurzamy w jajku zmieszanym z wodą i znów obtaczamy w panierce. Wkładamy do lodówki na godzinę i powtarzamy proces panierowania. Smażymy we frytkownicy przez 10 minut, a następnie wkładamy do piekarnika i podpiekamy jeszcze przez 5-7 minut.



Kurczaka McChicken przyrządzamy w ten sam sposób!

Sos do McChicken:

$\frac{1}{4}$ szklanki majonezu

Łyżeczka suszonej cebuli

Szczypta soli i pieprzu do smaku





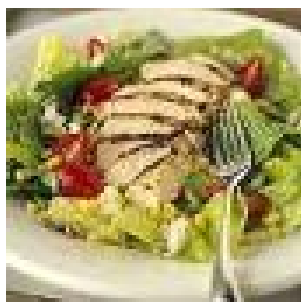
Salatka Chicken Premiere

Pierś kurczaka przygotowana jak McNuggets i pokrojona w paski

Główka sałaty lodowej porwana na kawałeczki

2 pomidory i ogórek pokrojone w plasterki

Sos winegret





McTortillas

Hamburger lub kilka kawałków McNuggets

Tortilla

Salata lodowa porwana na kawałeczki

Pomidor pokrojony w plastry

Sos:

$\frac{1}{4}$ szklanki majonezu

Łyżeczka granulowanego czosnku

Sól i pieprz do smaku





Shake waniliowy

2 szklanki lodów waniliowych

1 ½ szklanki odtłuszczonego mleka

3 łyżki cukru

Wszystkie składniki zmiksować i rozlać do szklanek



Smacznego

