

# Książka kucharska

Natalia Maslinska  
&  
Arek Mucka



**ZS2**

Zespół Szkół nr 2  
w Rudzie Śląskiej



Fundusze Europejskie  
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



# Carbonara

## Składniki

- 120 g spaghetti
- 2 jajka
- 30 g pecorino
- 15 g parmigiano
- 100 g pancetta
- pieprz do smaku
- woda
- 2 łyżki soli (do wody)



Pancettę kroimy w nieduże paski i przesmażamy lekko na patelni. Pecorino i parmigiano ścieramy na drobnej tartce. W misce roztrzepujemy jajka i dodajemy starty ser (zostawiając odrobinę dla dekoracji). Do masy dodajemy sporą ilość pieprzu. Sosu nie należy już solić, ponieważ ser i pancetta są wystarczająco słone. Gotujemy makaron w dobrze osolonej wodzie. Po ugotowaniu makaronu, odsączamy go i ponownie wkładamy do garnka. Dodajemy sos, mieszamy delikatnie podgrzewając całość. Jajka powinny się zagęścić, ale nie ściąć. Dodajemy część przesmażonej pancetty i ponownie mieszamy. Wykładamy na talerz, dekorujemy pozostawionym serem i pancettą.

# Pizza Margherita

## Składniki ciasta

- 200g Mąki Manitoba
- 300g Mąki 00
- 300ml Wody
- 35g Oliwy z oliwek
- 5g Drożdży
- 10g Soli

## Składniki sosu i dodatki

- 500g Mięszu z pomidorów
- 400g Mozzarelli
- Bazylia
- 1 łyżeczka Oregano
- Oliwa z oliwek extravergine
- 1 łyżeczka Soli



Drożdże wymieszaj z cukrem, wodą i kilkoma łyżkami mąki. Zaczyn odstaw na 30 minut. Po tym czasie połącz z resztą mąki, solą i oliwą, ciasto wyrabiaj około 10 minut, odstaw na godzinę do wyrośnięcia, po tym czasie ciasto podziel na 4 części, rozplaszcz, lekko rozwałkuj. Przetóż do niskiej tortownicy lub na blachę i odstaw znów do wyrośnięcia na około 30 minut. W tym czasie przygotuj sos. Oliwę rozgrzej na patelni, dodaj koncentrat, pomidory, oregano, sól, pieprz. Gotuj na małym ogniu około 30 minut. Wyrośnięte ciasto posmaruj sosem, dodaj pokrojoną mozzarellę, piecz około 10 minut w 250 stopniach. Podawaj ze świeżą bazylią.

# Lasagne

## Składniki

- 15 płatów lasagne
- 150 g tartego parmezanu

### SOS BOLÓŃSKI

- 3 łyżki oliwy
- 1 cebula
- 2 łodygi selera naciowego
- 1 marchewka
- 150 g boczku wędz. lub gotowanego
- 500 g mielonego mięsa wieprzowo-wołowego
- 1 szklanka białego lub czerwonego wina
- 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 szklanka gorącego bulionu
- 400 g passaty pomidorowej



### SOS BESZAMELOWY

- 4 łyżki masła
- 3 łyżki mąki
- 650 ml mleka
- szczypta gałki muszkatołowej

Mięso mielone podsmażamy na dużej patelni. Dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę oraz posiekane ząbki czosnku. Smażymy, aż do zeszklenia. Dolewamy 500 ml passaty pomidorowej / przecieru i doprawiamy solą, pieprzem, oregano i bazylią do smaku. Na dno naczynia żaroodpornego wylewamy resztę passaty. Wykładamy 4 płaty lasagne, warstwę farszu oraz warstwę sera mozzarella, pokrojonego w plastry. Czynność powtarzamy. Mozzarellę przykrywamy płatami lasagne, wykładamy resztę farszu. Całość wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C na 20 minut, po tym czasie wykładamy ser mozzarella i zapiekamy kolejne 10 minut.

# Penne ALL'ARRABBIATA

## Składniki

- 140 g makaronu penne
- 2 świeże pomidory lub 250 ml passaty
- 2 łyżki oliwy extra vergine
- 1 ząbek czosnku
- 1 ostra papryczka
- kilka listków bazylii
- 4 łyżki tartego parmezanu



Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Świeże pomidory sparzyć, obrać ze skórek, pokroić na ćwiarki, wykroić szypułki i usunąć pestki. Miąższ pokroić w kostkę.

Na większej patelni na oliwie podsmażyć przekrojony na pół obrany ząbek czosnku.

Papryczkę peperoncino przekroić wzdłuż na pół i usunąć pestki, następnie pokroić w kosteczkę. Na patelnię z czosnkiem dodać papryczkę i chwilę razem podsmażyć.

Dodać pomidory, doprawić solą, wymieszać i gotować przez około 3 minuty. Dodać odcedzony makaron, wymieszać i gotować jeszcze przez około minutę. Wyłożyć na talerze, posypać posiekaną bazylią, podawać z tartym parmezanem.

# spis treści



1. Carbonara
  2. Pizza Margherita
  3. Lasagne
  4. Penne
- ALL'ARRABBIATA**
- 
- 

# Dziękujemy!



**ZS2** Zespół Szkół nr 2  
w Rudzie Śląskiej



Fundusze Europejskie  
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską

