

Walentynki w kuchni

Walentynki to niezwykle czas i wspaniała okazja na pokazanie ukochanej osobie jak bardzo jest dla nas ważna i wyjątkowa. Co zrobić, by naszej drugiej połówce serce mocniej zabiło?

Czyżby znowu kolacja w zatłoczonej restauracji? - Mamy lepszy pomysł na rozpalenie zmysłów! Jak zawsze, stawiamy na oryginalność i romantyczną kolację robimy... we własnym zakresie.

Potrawy proponowane przez nas wywołają żar w sercu i uśmiech na twarzy! Warto jednak pamiętać, że ich smak i apetyczny wygląd zawdzięczamy nie tylko naszym zdolnościom, ale także narzędziom pracy. To połączenie daje nam murowany efekt.. a więc do dzieła!

Oto walentynkowe pomysły opracowane specjalnie dla Was przez załogę TakaKuchnia.pl:

czekolada

Któż jej nie lubi? Mleczna lub gorzka – wszyscy uwielbiamy się nią zjadać.

Uchodzi za największy afrodyzjak – pobudza zmysły dzięki zawartości hormonu szczęścia.

W Walentynki trudno więc obejść się bez takich smakołyków jak...

babeczki czekoladowe

ich romantyczny charakter i pyszny smak podkreślisz dzięki pomysłowo zaprojektowanej silikonowej foremce do ciasteczek w kształcie serc.. i od razu robi się słodko!



Składniki:

- 20 dag cukru
- 20 dag masła
- 20 dag mąki
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki kakao
- 4 łyżki ciepłej wody

Przygotowanie:

W misce utrzeć masło z cukrem. Dodać rozrobione z wodą kakao, jajka, mąkę, proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszać. Foremki do babeczek (ok. 12 szt.) wysmarować masłem, nałożyć masę kakaową. Piec 20 min w temp. 180 st. C. Dekorować lukrem lub polewą czekoladową.

czekoladowe fondue

to świetna propozycja na czekoladową ucztę we dwoje! Wspaniale smakuje z bananami, truskawkami.

Czekolada na gorąco w naszym fondue dzięki funkcjonalnemu i uniwersalnemu wykonaniu rozgrzewa zmysły, a jej wspólne jedzenie pobudza wyobraźnię.



herbatka dla dwojga



Dla zakochanych poszukujących ukojenia polecamy rozgrzewającą herbatę dla dwojga z sokiem **malinowym**, szczyptą **imbiru**, **miodem**, **goździkami**.. a gdy herbatka się zaparzy, dodajemy cząstki **pomarańczy** i **cytryny**. Pyszności! By dłużej cieszyć się ciepłem herbaty, parzymy ją w dzbanuszkach lub przykrywamy spodkiem – tak jak w tym uroczym walentynkowym zestawie. Warto pamiętać, że niektóre gatunki herbat zawierają afrodyzjak zwany Muira Puama... robi się gorąco!

lubczyk

Jego intensywny aromat znany jest od wieków. Uwodzi, doskonale wzbogaca smak potraw. Pamiętaj o tym podczas sporządzania zup, sosów czy rozmaitych, nie tylko mięsnych dań – na przykład...

Naleśniki z kurczakiem i ziołami

czyli przepyszny pomysł na udaną kolację we dwoje. To propozycja na kolację lekką i jednocześnie pożywną, a przede wszystkim wyśmienitą! Ich sekretem są zioła – a zwłaszcza świeży lubczyk. Dla umilenia czasu w kuchni polecamy przygotowanie naleśników na *specjalnej patelni z powłoką chroniącą przed ich przywieraniem*. Wygoda i zabawa podczas podrzucania placuszków gwarantowane!



farsz:

pierś kurczaka
puszka ananasów
papryka czerwona
jogurt naturalny
bazylia
lubczyk
sól, pieprz

Wykonanie farszu:

zmielić usmażoną wcześniej pierś kurczaka. Pokroić: paprykę na cienkie plasterki, ananas - w trójkąty. Połączyć wszystko, dodać jogurt, wymieszać. Doprawić posiekаныmi listkami bazylii, lubczykiem, solą i pieprzem. Naleśnika podawać złożonego na pół, udekorowanego bazylią i ananasem.

drinki na Walentynki

Romantyczną kolację warto uświetnić winem lub owocowym kolorowym drinkiem, który z całą pewnością rozluźni i podtrzyma dobry nastrój.

Czerwone wino

jest uważane za najbardziej romantyczny napój świata: podnosi ciśnienie, poprawia humor i rozbudza wyobraźnię. Trudno sobie wyobrazić Walentynki bez dobrego czerwonego wina. Zadbajmy o kieliszki, które formą, kształtem i precyzją wykonania robią niesamowite wrażenie – idealne na romantyczne okazje.



Sex on the beach

magia tego drinka z pewnością tkwi w nazwie, choć równie uwodzicielskie i kuszące są pozostałe składniki:

- 20 ml wódki
- 20 ml likieru brzoskwiniowego
- 40 ml soku pomarańczowego
- 40 ml soku żurawinowego

Pamiętaj, aby kolorowe drinki podawać w równie **kolorowych** szklankach. Gorącą atmosferę ostudzisz zimnym drinkiem – obowiązkowo z kostkami lodu w kształcie serduszek! Nasze propozycje z pewnością trafią prosto do Waszych serc, czego Wam, zakochani serdecznie życzymy! Korzystajcie z naszych produktów i przesyłajcie nam zdjęcia Waszych walentynkowych pyszności – najciekawsze opublikujemy na portalu TakiejKuchni.



Nie zapomnijcie, że nawet najbardziej fantazyjnie przyrządzona potrawa smakuje lepiej i zbliża dwoje ludzi gdy jest przyrządzona wspólnie - do czego serdecznie zachęcamy! Odrobina dobrej zabawy i luźnej atmosfery przed uroczystą kolacją nie zaszkodzi... ;)