

PAPRYKOWE SZALEŃSTWO

Normatyw surowcowy na 10 litrów

Składniki:

papryka czerwona – 5kg
papryka żółta – 1kg
papryka zielona – 1kg
papryka chili – 1 szt
cebula -1kg
czosnek – 1 główka
marchew -1kg
pietruszka – 0,4 kg
seler – 0,4 kg
por – 0,4 kg
śmietana 18% - 1 l
masło – 0,4 kg
serek topiony śmietankowy- 0,4 kg
olej – 0,25 l
kolendra świeża – 1 szt
sól, pieprz – do smaku

Dodatek-paluszki serowe

- mąka pszenna – 1,0 kg
- margaryna – 0,5 kg
- drożdże – 0,1 kg
- śmietana 18% - 0,2 kg
- jaja – 1 szt.

Obróbka wstępna papryki. Paprykę przekrawamy na pół, wyciągamy gniazda nasienne, układamy na blasze do pieczenia, smarujemy z wierzchu olejem i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 – 200°C. Pieczemy do czasu, aż skórka z wierzchu się zarumieni. Obieramy paprykę ze skórki po czym kroimy ją na mniejsze kawałki. Na maśle podsmażamy czosnek i cebulę, dodajemy paprykę, zalewamy wywarem – gotujemy.

Miksujemy zupę na gładki krem, dodatkowo zagęszczamy serkiem, podprawiamy śmietaną , doprawiamy przyprawami.

Zespół: 3KA Dawid, Albert, Arkadiusz, Patyna Wojciech

Opiekun-Katarzyna Kusio