

Chrust na pierzynie (10 l.)

SKŁADNIKI:

- 10,5 kg ziemniaków
- 1,4 kg marchewki
- 1,4 kg pietruszki
- 0.6 kg pora
- 0.4 kg selera
- 500 g natki pietruszki
- 1 l śmietany 18%
- 0,5 l oleju
- 0,01 kg czosnku
- 0,35 kg cebuli

przyprawy (150 g):

przyprawa do ziemniaków, zioła prowansalskie, oregano, ostra papryka, sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przeprowadzić obróbkę wstępną ziemniaków, następnie pokroić i wymieszać z przyprawami. Włożyć do pieca na 1800 i piec do miękkości. W tym czasie przygotować bulion z warzyw, doprawić podczas gotowania. Olej wlać do garnka, rozgrzać. Surowego ziemniaka po przeprowadzonej obróbce wstępnej pokroić w paski o szerokości 1 mm i grubości 1 mm. Wkładać do rozgrzanego oleju za pomocą łyżki cedzakowej i krótko smażyć. Wywar przecedzić. Upieczone ziemniaki przełożyć do garnka, zalać bulionem i blendować. Ustalić gęstość za pomocą bulionu. Po ustaleniu gęstości doprawić i gotowe. Sporządzić pesto z natki pietruszki oraz oleju. Udekorować śmietaną, chrustem oraz pesto.

Smacznego.

Zespół z klasy 2 Ga: Patryk, Damian, Przemysław, Maciej

Opiekun: Katarzyna Kubicka