

Ziemniaczana fantazja z nutą mięty (10 l.)

SKŁADNIKI:

- ziemniaki - 4 kg
- por - 1,5 kg
- marchew - 1,5 kg
- pietruszka - 0,5 kg
- seler - 1 kg
- jabłka (szara reneta lub bajken) 5,0 kg
- śmietanka 30% 1,5 l
- masło 1 szt.
- świeża mięta 5 szt.
- majeranek 2 op.
- kurkuma 1 op.
- pieprz biały 1 op. •
- ziele angielskie 1 op.
- ciasto francuskie 3 szt.
- orzechy włoskie 0,4 kg
- jajka 2 szt.

Sposób przygotowania:

Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw i jabłek.

Świeżą miętę opłukać. Warzywa rozdrobnić. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie.

Gotować wywar z jabłek, marchwi, pietruszki, selera, świeżej mięty, ziela angielskiego, liścia laurowego.

Do ugotowanego wywaru dodać ugotowane ziemniaki.

Zeszklić na maśle, dodać do ugotowanego wywaru. Całość blendować.

Zupę zagęścić śmietanką, dodać przyprawy.

Sparzyć jajka, sprawdzić świeżość, oddzielić żółtka od białek, białka roztrzepać widelcem.

Z ciasta francuskiego wykonać rogaliki, posmarować białkiem, następnie posypać rozdrobnionymi orzechami.

Rogaliki piec w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut.

Zupę podawać z rogalikami.

Smacznego!

Zespół z klasy 2Gb: Aleksandra, Patrycja, Patryk, Natalia

Opiekun: p. Maria Dondziak