

Kapitan ziemniak z nutką rozmarynu

SKŁADNIKI:

- 5 porcji włoszczyzny
- 5 kg ziemniaków
- 2 główki czosnku
- 1 kg cebuli
- 1 doniczka świeżego rozmarynu
- 2 doniczki świeżej bazylii
- 0,25 kg sera feta
- 1 kostka masła klarowanego
- 200 ml oleju
- 1 op. gałki muskatołowej
- 1 op. tabasco
- 1 op. chili
- 0,5 kg wędzonego łososa w plastrach
- pieprz czarny
- sól- do smaku
- 0,5 l. śmietany 30%
- 3 korpusy kurczaka
- liść laurowy, ziele angielskie
- 4 gryzki
- 5 pęczków zielonej pietruszki
- 0,5 kg sera cheddar
- 1 op. majeranku
- 2 cytryny

SPOSÓB WYKONANIA:

Sporządzić wywar z włoszczyzny i korpusów. Ziemniaki obrać, zalać wrzącym wywarem z dodatkiem rozmarynu. Cebulę obrać, pokroić w półplastry, podsmażyć na klarowanym maśle, dodać czosnek, gałkę muskatołową. Połączyć z ziemniakami oraz bulionem. Gdy ziemniaki będą miękkie zdjąć zupę z gazu, wyjąć rozmaryn i za pomocą blendera zmiksować na gładki krem (ziemniaki, podsmażoną cebulę, czosnek). Zupę krem doprawić do smaku. Dodać śmietanę oraz ser feta. Udekorować wędzonym łososiem z listkami bazylii oraz serem feta. Podawać z grzankami czosnkowymi lub serowymi.

Życzymy Smacznego!

Zespół z klasy 3 TGB: Adriana, Katarzyna, Natalia, Patrycja

Opiekun: Agnieszka Kulikowska