

Zupa ogrodnika

(krem ziemniaczany z pieczonymi jabłkami)

Normatyw surowcowy na 10 litrów

- 500g białej części pora,
- 2 główki czosnku
- 25 ml oliwy (do pora)
- 200 ml białego wina wytrawnego lub octu winnego
- 3000g ziemniaków
- 1500g jabłek
- 2 opakowania suszonego majeranku
- 50g masła klarowanego (do jabłek)
- Sól i9 pieprz do smaku
- Spora szczypta kuminu
- 5 małych listków laurowych
- 10sztuk kulek ziela angielskiego
- 10ml sosu sojowego
- Świeża bazylia

Grzanki

- 1kostka masła
- 3000g chleba razowego

Sposób wykonania :

Piekarnik rozgrzać Dio 220°.

Por umyć, osuszyć poszatkować. Czosnek zmiażdżyć i przetrzeć przez praskę lub rozetrzeć w moździerz.

Ziemniaki obrać, wypłukać i pokroić w kostkę.

Jabłka podzielić na ćwiartki i usunąć gniada nasienne. Przełożyć je do naczynia żaroodpornego, skropić oliwą, posypać majerankiem i piec ok.20 minut (aż dobrze się rozpadną).

Na rozgrzanym tłuszczu poddusić pora, następnie dodać czosnek, zamieszać zmiażdżyć jeszcze minut: wlać chlup białego wina i po ok. 2-3 minutach dodać ziemniaki, szczyptę kuminu, listki laurowe oraz ziele angielskie, zalać wodą i zagotować, a następnie posolić do smaku. Można dodać także sos sojowy.

Miąsz upieczonych jabłek oddzielić od skórki i dodać do garnka z ziemniakami.

Gdy ziemniaki będą już miękkie, wyłowić listki laurowe oraz ziele angielskie i zmiksować zupę (w razie potrzeby dodać więcej wody - przegotowanej). Udekorować jabłkami pokrojonymi w plastry.

Podawać z grzankami z masłem czosnkowym.

Skład grupy: Sandra, Paulina, Karolina, Wojciech

Opiekun: A. Kulikowska