

SŁODKI AMERYKANIN (10 litrów)

SKŁADNIKI:

- bataty - 5 kg
- skrzydełka - 2 kg
- marchewka - 5 szt.
- pietruszka - 5 szt.
- czosnek - 1 główka
- jogurt naturalny typ grecki - 0,5 kg
- pieprz czarny mielony - 1 op.
- czosnek granulowany - 1 op.
- ostra papryka - 1op.
- curry - 1op.
- imbir - 1op.
- gałka muszkatołowa - 1op.
- ziemniaki - 1 kg
- por - 2 szt.
- cebula - 0,5 kg
- masło - 0,2 kg
- słodka śmietanka - 0,4 kg

DODATKI - diablutki serowe

- mąka - 1 kg
- margaryna - 0,5 kg
- drożdże - 0,1 kg
- śmietana - 0,2 kg
- jajko - 1 szt.
- ser gouda 0,5 kg

SPOSÓB WYKONANIA:

Ze skrzydełek sporządzamy wywar.

Obrane warzywa (marchew, ziemniaki, bataty i pietruszka) kroimy na małe kawałki i wrzucamy do wrzącego wywaru. Gotujemy do miękkości.

Cebulę pokrojoną w piórka i por pokrojony w półplastry szklimy na maśle. Zalewamy połową wywaru i dusimy do miękkości.

Zdejmujemy z ognia ugotowane ziemniaki i warzywa, dodajemy pora i cebulę. Następnie dodajemy jogurt naturalny i śmietankę.

Wszystkie składniki blenderujemy na gładki krem.

Doprawiamy do smaku pieprzem, solą, curry, papryką, gałką muszkatołową i imbirem.

Życzymy Smacznego!

Zespół z klasy 3 KB: Milena, Alicja, Dominika, Aleksandra

Opiekun: mgr inż. Katarzyna Kusio

