

Zupa ziemniaczana z chorizo; bekonem w towarzystwie kulek serowo-ziemniaczanych (10 l.)

SKŁADNIKI:

- ziemniaki – 4 kg
- chorizo (kielbasa) – 0,3 kg
- boczek wędzony w plastrach - 0,8 kg
- pomidory – 1 kg
- cebula - 0,6 kg
- czosnek – 1 szt.
- marchew - 0,3 kg
- pietruszka korzeń - 0,3kg
- seler - 0,2kg
- liść laurowy – 6 szt. liście
- ziele angielskie – 6 szt. .
- majeranek - 1 op.
- sól
- pieprz - 1 op. (1/2 op.)
- koncentrat pomidorowy – 0,5 kg
- papryka słodka – 1 op.
- papryka ostra lub (świeża 1 szt. chili)
- natka pietruszki - 1pęczek
- mąka - 100g + 100g = 200 g
- olej - 0,25 l

Kulki serowo - ziemniaczane:

- ziemniaki - 0,75 kg
- mąka pszenna - 9 łyżek (100 g)
- ser żółty ementaler – 300 g
- sól, pieprz
- olej - 0,5 l.

Smacznego!

Zespół z klasy 2ka: Agata, Kacper, Eryk, Kamil

Opiekun: Adamczyk Monika