

## Zupa ziemniaczana z topinamburem (10 litrów)

### SKŁADNIKI:

- ziemniaki - 4 kg
- topinambur - 2,5 kg
- kalafior - 1 szt. duży lub 2 małe /ok 2 kg/
- 1 główka czosnku
- jabłka - 2 kg
- cebula - 0,5 kg
- por - 0,5 kg
- masło - 0,2 kg
- olej - 500 ml
- śmietanka - 500 ml
- śmietana - 600 ml
- szynka - 1,5 kg
- wino (cydr lub wino jasne wytrawne ) - 250ml
- cytryna - 0,1 kg
- orzeszki pistacjowe lub włoskie - 0,3 kg
- rozmaryn świeży - 1 szt.
- mleko - 1000 ml

### wywar:

- 2 porcje rosółowe /drobiowe/,
- 0,5 kg marchewki,
- 0,3 kg pietruszki,
- 0,3 kg selera

### przyprawy:

sól, pieprz cytrynowy, imbir, gałka muskatołowa

### SPOSÓB WYKONANIA:

Podsmażyć rozdrobnioną cebulkę, pora, czosnek na maśle z dodatkiem świeżego rozmarynu. Gałązki rozmarynu wyjąć. Ugotować wywar z warzyw i porcji rosółowych. Przecedzić. Do wywaru dodać rozdrobnione w kostkę ziemniaki, topinambur, różyczki kalafiora. Ugotować do miękkości. Dodać rozdrobnione na grubych oczkach jabłka, gotować jeszcze chwilę. Zmiksować. Dodać wino, śmietankę, śmietanę, doprawić ewentualnie sokiem z cytryny, przyprawami. Podawać posypaną na powierzchni cienkimi paseczkami podsmażonej szynki i rozdrobnionymi uprażonymi pistacjami  
Dodatek – grzanki.

Życzymy Smacznego!

Zespół z klasy II ka: Sylwia, Mateusz, Katarzyna, Dagmara

Opiekun: Joanna Pieczyńska