

## Ziemniaczana eksplozja (10 litrów)

### SKŁADNIKI:

- ziemniaki - 6 kg
- marchewka - 1 kg
- cebula - 1 kg
- por - 0,3 kg
- seler - 0,5 kg
- pietruszka - 0,3 kg
- masło 0,2 kg
- papryka zielona - 1,5 kg
- granat - 4 sztuki (małe)
- jogurt naturalny - 700 ml
- ziele angielskie
- liść laurowy
- gałka muskatołowa
- sól pieprz (do smaku)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Sporządzić wywar jarski. Posiekaną cebulę zeszklić na maśle. Dodać do niej pokrojoną paprykę, ziemniaki rozdrobnione w kostkę i przyprawić. Zalać wywarem i dusić do miękkości. Całość ostudzić i zmiksować. Zaprawić jogurtem. Przyprawić do smaku. Podgrzać. Posypać ziarnkami granatu.

Życzymy Smacznego!

Zespół z klasy 3 tga: Agata, Małgorzata, Artur, Patryk

Opiekun: Monika Wasik