

## Kremowe pyry z niespodzianką i chipsami z batata (10 l.)

### SKŁADNIKI:

- 4,5 kg ziemniaków
- 4 pory /1 kg/
- 1 kg cebuli
- 0,5 kg marchewki
- 1 główka czosnku
- 0,2 kg masła
- 1 op. pieprzu białego mielonego
- 1 kg prawdziwków lub podgrzybków (mrożonych)
- 0,3 kg orzechów włoskich
- 0,15 oliwy truflowej
- 0,15 kg ziaren czarnuszki
- 1l oliwy Kujawskiej
- 0,001 kg kiełków pora
- 0,5 kg batatów
- 1 op. kminku mielonego

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki, cebulę i biała część pora kroimy w kostkę, a marchewkę w nieco drobniejszą. Pokrojone warzywa wrzucamy do gorącego naczynia z oliwą, po czym dusimy stale mieszając przez 5 minut, dorzucamy 3 łyżki masła. Jeśli trzeba, można podlać odrobiną wody.

Podduszone warzywa zalewamy wodą, tak by przykryć powierzchnię warzyw. Gotujemy do miękkości.

Z połowy grzybów przygotowujemy wywar. Wywar przecedzamy.

Na patelnię wylewamy odrobinę oliwy, dorzucamy 3 łyżki masła. Kiedy masło się rozpuści dokładamy umyte i pokrojone w grubsze kawałki grzyby(z wywaru również). Chwile podsmażamy i dorzucamy przesiekane orzechy włoskie. Doprawiamy solą i białym pieprzem.

Z batatów przygotowujemy chipsy (kroimy na cienkie plastry i smażymy na głębokim tłuszczu). Odsączamy na papierowym ręczniku.

Ugotowane warzywa miksujemy wraz z wywarem na jednolitą masę, chwile gotujemy. Doprawiamy solą i białym pieprzem.

Do głębokich talerzy bądź miseczek nakładamy uduszone grzyby z orzechami, zalewamy zupą, posypujemy posiekanym szczypiorem, ziarnami czarnuszki i kroplami oliwy truflowej, kiełkami pora.

Życzymy Smacznego!

Zespół z klasy 3TGA: Agata, Dorota, Krzysztof, Ilona

Opiekun: Marzena Wnęć