

Szmaragdowy Sekret (10 l.)

SKŁADNIKI

- 1 l. śmietanki 30%
- 5 kg ziemniaków
- 3 kg jabłek (winnych)
- 1 kg pora
- 2 główki czosnku
- 0,5 kg boczku wędzonego w cienkich plastrach
- 1 butelka sosu sojowego jasnego
- 0,5 l oliwy z oliwek
- 5 pęczków natki pietruszki
- 3 pęczki koperku
- 5 dag orzeszków pini
- 10 dag parmezanu tartego
- 1 op. liścia laurowego, ziela angielskiego, majeranku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Boczek usmażyć w plastrach. Na tłuszczu podsmażyć pora. Jabłka upiec. Ziemniaki pokrojone w kosteczkę gotować z porem i musem z jabłek, doprawić do smaku, zblendować.

Przygotować pesto. Zupę podawać na gorąco z pesto pietruszkowym.

Życzymy Smacznego!

Zespół z klasy 3ka: Magdalena, Monika, Żaneta, Karol

Opiekun: Halina Kutkowska