



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Aperitivo del chef



Źródło: Zbiory własne

Normatyw surowcowy:

- 50 ml świeżo wyciskanego soku z pomarańczy
- Łyżka likieru
- Łyżeczka cukru 10-15 pestek dyni
- 2 łyżki cukru
- Troszeczkę wody

Sposób sporządzenia:

Świeży sok dobrze wymieszać z łyżeczką cukru i likierem. Całość wsadzić do zamrażarki do czasu żeby całość się dobrze zamroziła. Roztopić dwie łyżki cukru na patelni z kilkoma kroplami wody. Zdjąć z gazu, pestki obtoczyć i pozostawić do ostygnięcia. Zamarznięty sok rozdrobnić i posypać dynią. Podawać w pniu bambusa jako aperitiv przed jedzeniem.

Patrycja Kaładkowska Klasa 3N – „Hotel Hospes Palau de la Mar”