



Zapiekanka ziemniaczana

Normatyw surowcowy:

- ziemniaki – 1000g
- śmietanka 36% - 750ml
- koperek – ½ pęczka
- sól, pieprz, czosnek – do smaku



Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, obrać, oczyścić, a następnie rozdrobnić w tzw. łazanki. Do rozdrobnionych ziemniaków dodać śmietankę, posiekany koperek oraz inne przyprawy. Całość razem dokładnie wymieszać i układać do form, zalewając na końcu utworzonym sosem. Piec w nagrzanym piekarniku w 145°C na 30-35min. Podawać np. jako dodatek skrobiowy do dania zasadniczego.

La Mamunia

Natalia Rychlińska IIM



Sorbet cytrynowo - limonkowy z miętą

Normatyw surowcowy:

- cytryny – 300g
- limonki – 300g
- mięta – 1 pęczek
- cukier trzcinowy – 300g
- woda – 500ml

Sposób przygotowania:

Cukier wsypujemy do rondelka, zalewamy wodą, podgrzewamy na średnim ogniu, mieszając. Gdy cukier się rozpuści, zmniejszamy ogień i podgrzewamy jeszcze przez 5 minut. Odstawiamy do ostudzenia. Cytryny i limonki myjemy, ścieramy z nich skórkę i wyciskamy sok. Sok, otarte skórki i syrop z cukru mieszamy, przelewamy płyn do plastikowego pojemnika nadającego się do zamrażarki. Miętę myjemy, odrywamy listki i wrzucamy do całości. Wstawiamy do zamrażarki. Po 2 h wyjmujemy i mieszamy, wstawiamy ponownie do zamrażarki. Co 30-45 minut wyjmujemy i mieszamy. Sorbet po długim schłodzeniu jest gotowy do spożycia.

La Mamunia

Natalia Rychlińska IIM

