



# ***Crema Calabaza - krem z dyni***

## **Normatyw surowcowy:**

- marchewki 500 g
- ziemniaki 300 g
- dynia 300 g
- mleko 50 g
- goździki 5g



## **Sposób przygotowania:**

Dokonaj obróbki wstępnej marchwi, ziemniaków oraz dyni ( umyć, obrać) i pokroić w kostkę.

Następnie wszystko wsypać do garnka i dodać goździki. Zalać wodą tak aby były tylko zakryte i wlać mleko.

Gotować wszystko do czasu kiedy marchew będzie miękka.

Po ugotowaniu wyjąć z garnka goździki. Później wszystko zblendować.

**Cafeteria Domus**

**Jakub Moszczyński IIM**



# *Paella z kurczakiem*

## **Normatyw surowcowy:**

- oliwa z oliwek
- szczyпка soli
- 2 łyżeczki kurkumy
- 2 piersi z kurczaka
- 2 cebule
- 2 papryki zielone
- ½ papryki czerwonej
- 10 pomidorów
- ½ litra bulionu
- szklanka ryżu do paelli



## **Sposób przygotowania:**

Dokonaj obróbki wstępnej papryk (umyć i pokroić w kostkę), cebuli (umyć, obrać i pokroić w kostkę) i pomidora (umyć, sparzyć, obrać i zblendować).

Dokonaj obróbki wstępnej piersi z kurczaka (usuń ścięgna, pokroić).

Papryki podsmażyć na oliwie i posolić. Dodać cebulę i podsmażyć.

Na oddzielnej patelni podsmażyć kurczaka na oliwie. Kiedy kurczak będzie już gotowy do papryk i cebuli dodać zblendowane pomidory aby powstał sos.

Do sosu dodać kurczaka. Następnie dodać bulionu. Potem dodać ryż. Kiedy ryż już trochę napęcznieje bulionem dodać kurkumę i wymieszać, aby paella nabrała żółtego koloru. Całość powinna gotować się od 15- 20 min.

**Cafeteria Domus**

**Jakub Moszczyński IIM**