



Pera en el vino

Normatyw surowcowy:

- 9 gruszek
- 2 litry czerwonego wina
- 1kg cukru
- Skórkę z pomarańczy oraz cytryny



Źródło:

http://foodnetwork.sndimg.com/content/dam/images/food/fullset/2003/11/13/0/ee2d15_stuffed_anjou_pears.jpg.rend.sni12col.landscape.jpeg

Sposób przygotowania:

Obrać gruszki ze skóry. Podgrzać wino. Dodać cukier do wina. Dodać gruszki
Dodać skórkę z cytryny i pomarańczy. Gotować przez 50 minut. Po ugotowaniu,
pokroić w ćwiartki i ostrożnie wyciąć środek. Podać z listkami mięty i śmietany.

Palacio De Los Patos

Kępczyński Mateusz IIIK



Tortilla española

Normatyw surowcowy:

- 5-6 średniej wielkości ziemniaków
- 1 cebula
- 2 łyżki oliwy
- 4 jajka



Źródło: http://fiestasiesta.pl/wp-content/uploads/2014/09/hiszpanska_tortilla_popup_watermark.jpg

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyj, obierz i ugotuj. Gdy będą gotowe pokrój w grubą kostkę. Cebule pokrój w kostkę lub pół księżycy. Rozgrzej olej lub oliwę na patelni, i zeszklij cebulę. Po zeszkleniu cebuli dodaj ziemniaki, i smaż przez około 12 minut. Jajka roztrzep, dodaj sól i pieprz. Wymieszaj z ziemniakami oraz cebulą. Przelej masę z ziemniakami na patelnię. Podgrzewaj na małym ogniu, aż spód się zetnie. Następnie patelnię przykryj talerzem i odwróć. Tortillę zsuń z powrotem na patelnię i usmaż z drugiej strony. Pokrój na trójkątne kawałki. Tortille można podać z sałatką warzywną.

Palacio De Los Patos

Kępczyński Mateusz IIK