|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKITwaróg półtłusty-250gŚmietana 18 %- 80 gSzczypiorek- 40gRzodkiewka- 50 gSól, pieprz do smakuIlość- 5 porcji | PE02739_**Pasta z twarogu ze szczypiorkiem i rzodkiewką**

|  |
| --- |
|  |
| **Wykonanie:** |
| 1. Dokonać obróbkę wstępną warzyw.
2. W naczyniu rozdrobnić twaróg widelcem, dodać śmietanę.
3. Szczypiorek posiekać, rzodkiewkę pokroić w kostkę, wymieszać z twarogiem.
4. Doprawić do smaku.
 |

Podawać na grzankach lub świeżym pieczywie, udekorować posiekanym szczypiorkiem i cząstką lub plasterkami rzodkiewki. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKISer żółty (najlepiej telżycki)- 150 gMasło- 30gJaja- 5 szt.Kasza manna- 100 gMleko- 350 mlBułka tarta- 20 gMasło do posmarowania formy- 5 gSól, cukier do smakuIlość- 5 porcji | **Suflet z sera**PE02739_

|  |
| --- |
|  |
| **Wykonanie:** |
| 1. Z 1/3 ilości mleka przewidzianej w recepturze i kaszy sporządzić zawiesinę. Pozostałe mleko zagotować i wlać przygotowana zawiesinę.
2. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.
3. Masło utrzeć na puch, dodać żółtka, starty ser, ugotowaną kaszę manną, przyprawy, wymieszać.
4. Dodać ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać.
5. Foremki posmarować tłuszczem, posypać tartą bułką, napełnić przygotowaną masą.
6. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec.
 |

Podawać na gorąco. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKIPomidory -1 szt-100gSer mozzarella-200gŚwieża bazyliaOliwa z oliwek- 40gOcet winny- 10gSól, pieprz do smakuIlość- 3 porcje | **Sałatka Caprese**PE02739_

|  |
| --- |
|  |
| **Wykonanie:** |
| 1. Pomidory umyć, usunąć zagłębienia kielichowe, pokroić w grube plastry.
2. Ser wyjąć z zalewy, osuszyć, pokroić w plastry.
3. Bazylię posiekać.
4. Oliwę, ocet, bazylię, sól wymieszać dokładnie energicznym ruchem.
5. Na talerzyku układać na przemian plastry pomidora i sera, tak aby całość zamknęła się w wieniec.
6. Delikatnie polać powstałym sosem, posypać świeżo zmielonym pieprzem, udekorować listkami bazylii.
 |

 |