



Chaca

Normatyw surowcowy na 5 porcji

Pasta:

- Cebula 60 g
- Paluszki krabowe 100 g
- Jajko 3 szt
- Majonez 50 g
- Pieprz i sól do smaku
- Pietruszka do ozdoby

Grzanki:

- Bagietka 100 g.

Sposób przygotowania:

1. Bagietkę pokroić w kromki grubości ok. 1 cm.
2. Nagrzać piekarnik do 180 stopni, włożyć rozdrobnioną bagietkę, piec 6 minut, odstawić do ostygnięcia.
3. Jajka ugotować na twardo, następnie obrać ze skorupki i drobno pokroić.
4. Cebulę obrać i pokroić w drobną kosteczkę.
5. Przeprowadzić obróbkę wstępną paluszków krabowych, następnie rozdrobnić je przy pomocy robota kuchennego lub drobno posiekać.
6. Pokrojone składniki umieścić w jednym naczyniu, dodać majonez, sól, pieprz, a następnie wymieszać.
7. Gotową pastę nakładać na grzanki, ozdabiać listkiem pietruszki.
8. Podawać jako tapas, 1 szt/porcję.



Gazpacho

Normatyw surowcowy na 5 osób .

- Pomidory 0,5 kg
- Papryka zielona 0,5 szt
- Ogórek 1 szt
- Czosnek 1 mała główka
- Ocet 2 łyżki
- Oliwa z oliwek 50 ml
- Sól do smaku

Sposób wykonania :

1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną warzyw, usunąć gniazda nasienne .
2. Rozdrobnić warzywa na ćwiartki.
3. Umieścić wszystkie składniki w jednym naczyniu.
4. Rozdrobnić blenderem.
5. Przetrzeć przez sito.

Podawać wyporcjowane po 150 ml.



Smacznego !

**Magdalena Młynarska
Agnieszka Jacewicz
Klasa II m
Saffron Restaurant & Tapas**