



## „PORRA”

### Składniki:

1,5 kg pomidorów  
0,5 kg bułki czerstwej  
100 ml oleju z oliwek  
Sól



### Sposób wykonania:

Pomidory umyć i zmielić. Dodatkowo przetrzeć przez sito, zalewając nimi bułkę czerstwą. Dodać oleju oraz trochę soli. Zmilić całą mieszankę na najwyższych obrotach przez 5 minut. Podawać z rozdrobnioną szynką jamón, grzankami i posiekaną pietruszką.

Smacznego 😊

Iwona Ruszkowska  
Justyna KUBAT  
KL. II M.

# „PATATAS ALIOLI”

## Składniki na 4 porcje;

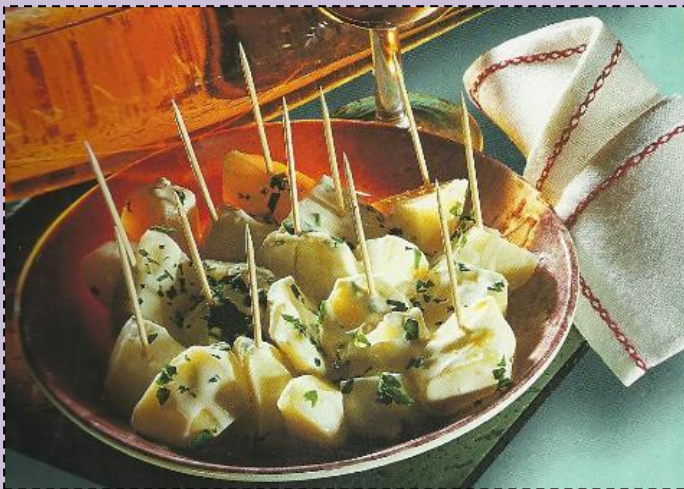
400 g ziemniaków

2 ząbki czosnku

1 szklanka oliwy z oliwek

posiekana natka pietruszki

sól



## Sposób wykonania:

Ziemniaki Obrać, dobrze umyć i włożyć do rondla z wodą i solą. Gotować aż będą miękkie (pomiędzy 15 a 30 minut, zależy od wielkości). Osuszyć i odstawić do wystygnięcia.

W tym czasie obrać ząbki czosnku. Umieścić w moździerzu, dodać soli i wszystko dobrze rozgnieść. Kiedy powstanie pasta, dodać olej cienkim strumieniem, powoli, bez ustanku do powstania alioli o lekkiej konsystencji. Ziemniaki pokroić i umieścić na półmisku, zalać alioli i posypać posiekaną pietruszką. Najlepiej podawać z piwem.

Smacznego ☺

Iwona Ruszkowska  
Justyna KUBAT  
KL. II M.