



Fundusze Europejskie  
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



# Ensalada de patatas



## Normatyw surowcowy:

- 1 kg ziemniaków
- 5 jaj
- 500g tuńczyka z puszki
- 400g oliwek w zalewie
- 850g ogórków konserwowych
- Sól i pieprz do smaku

Źródło: Zbiór własny

## Sposób sporządzania:

- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Jaja umyj i naświetl, ziemniaki dokładnie umyj.
- Obrane ziemniaki gotuj w całości w osolonej wodzie, aż zmiękną.
- Jajka ugotuj na twardo.
- Obierz jajka i ziemniaki, oba surowce zetrzyj na grubych oczkach tarki.
- Odcedź tuńczyka, oliwki i ogórki konserwowe i wrzuć do termomiksu.
- Zmiel surowce na gładką masę i dodaj do ziemniaków z jajkami. Wymieszaj dokładnie do połączenia składników.
- Dopraw solą i pieprzem. Podawaj jako zimna zakąska o gramaturze 200g. (Na zdjęciu ozdobiona rulonikami z szynki i olejem balsamicznym.)

Julia Kaługa Klasa 3M – „Restaurante Pelayo Gastro Trinquet”