



Koreczki z pomidorami koktajlowymi, szynką Iberico, miętą i serem feta

Normatyw surowcowy:

- pomidory koktajlowe (½ pomidora)
- szynka Iberico (plasterek)
- mięta (1 listek)
- kuleczki mocarelli (1)



Sposób przygotowania:

Pomidory umyć, a następnie pokroić na pół. Pokrojoną szynkę złożyć na 3 części, listki mięty złożyć na pół. Nabić na wykałaczkę po kolei kuleczki mocarelli, szynkę Iberico, mięte i pomidory koktajlowe.

La Mamunia

Kamil Golecki IIM



Cucharita de gulas y salmon gratinada (Łyżeczka z mini węgorzami i łososiem)

Normatyw surowcowy:

- ziemniaki (300g)
- łosoś wędzony (200g)
- mini węgorze (150g)
- czosnek (2 ząbki)
- majonez (100g)
- sól do smaku



Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, obrać i ugotować we wrzącej posolonej wodzie. Po ugotowaniu starannie ugnieść. Mini węgorzyki wymieszać z pokrojonymi na paski czosnkiem. Łososia pokroić na cienkie i drobne paski. Podawać na specjalnych łyżkach. Układać po kolei: ziemniaki, węgorze, łosoś, majonez. Piec w piekarniku (160 stopni) przez 6 min.

La Mamunia

Kamil Golecki IIM