



Współfinansowane przez
Unię Europejską



PROJEKT Erasmus+ VET 2023-24 "Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu" Nr projektu nadany przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji 2023-1-PL01-KA121-VET000128322

ENSALADILLA RUSA LAS ARENAS

Normatyw surowcowy:

- Ziemniaki 2,5kg
- Marchewka 3-4 szt.
- Jaja 5 szt.
- Tuńczyk 0,5kg
- Majonez 120-170g
- Pikle krojone 125g
- Sól do smaku
- Sałatka 4 czubate łyżki
- Majonez (w rękawie cukierniczym)
- Jajko ugotowane na twardo 0.5szt
- Pikle 2 plastry
- Czerwona cebula marynowana 0.25 szt.
- Tuńczyk z zalewy (brzuch tuńczyka) 1 plaster
- Chleb chrupki 4szt.
- Kiełki



Źródło: Własne

Przygotowanie:

- Marchewkę ugotuj wraz z ziemniakami. Jajka ugotuj na twardo. Wszystko obierz.
- Ugotowane surowce zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Dodaj tuńczyka oraz pikle zlane ze zalewy.
- Wszystko wymieszaj, stopniowo dodając majonez. Dopraw.
- Wyporcuj sałatkę do miski.
- Wyciśnij majonez na wierzch sałatki tworząc literę „s”
- Po przekątnej ułóż plasterki ogórka, a po równoległej do ogórka ułóż po ćwiartce jajka.
- Na górę połóż cebulę pokrojoną w piórka oraz tuńczyka.
- Posyp kiełkami
- Po bokach włóż chrupkie pieczywo



Współfinansowane przez
Unię Europejską



PROJEKT Erasmus+ VET 2023-24 "Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu" Nr projektu nadany przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji 2023-1-PL01-KA121-VET000128322

FLAN DE NATA CON FRUTAS ROJA

Normatyw surowcowy (12 sztuk):

- 500g śmietany
- 500g mleka
- 300g mleka skondensowanego
- 10 jaj
- Ekstrakt z wanilii

Surowce na sos owocowy:

- 1kg mrożonej mieszanki owoców leśnych
- 0,5kg cukru



Źródło: Własne

Przygotowanie:

- Wszystkie składniki na flan włóż do miski i mieszaj do połączenia na jednolitą masę.
- Masę przelej do foremek. Foremki przełóż na blachę i owiń od góry folią spożywczą.
- Piecz w piekarniku z funkcją pary przez 45 minut, 100°C.
- Schłodzić w lodówce przez 24h.
- Sos: owoce i cukier włóż do garnka, gotuj na małym ogniu do momentu aż cukier się rozpuści, a soki trochę odparują.
- Flan wyjmij z foremki, ułóż na talerzu i polej jedną łyżką sosu na górę.

Julia Koszałka, klasa 2M, technik żywienia i usług gastronomicznych, RESTAURANTE PORTOLITO PLAYA