



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

## PAELLA VALENCIANA

### Normatyw surowcowy (2 porcje):

- Sos pomidorowy – 30 g
- Olej 50 ml
- Ryż 180 g

#### Warzywa do paella

- (groszek, fasola) - 150 g
- Sól - 2 łyżeczki
- Udka z królika - 175g
- Udka z kurczaka – 175g
- Bulion – 200ml
- Szafran – do koloru
- Karczoch ugotowany – 50 g



Źródło: Własne

### Przygotowanie:

#### WSTĘPNE PRZYGOTOWANIA

- Kurczaka ugotuj w wodzie i lekko obsmaż na oliwie
- Warzywa do paella wstępnie lekko obgotuj (wrzucić do wrzącej wody na 2 minuty)
- Królika lekko zarumień na patelni
- Sporządź bulion

#### GŁÓWNE GOTOWANIE

- Na patelni wlej olej i przypal sos pomidorowy.
- Dodaj mięso z kury i królika i smaż do uzyskania lekko brązowego koloru
- Dodaj warzywa do paella
- Całość zalej bulionem i zagotuj
- Gdy bulion się zagotuje wsyp równomiernie po całej objętości patelni ryż i gotuj przez 18min i dodaj szafran
- (OPCJONALNIE) Po 10 minutach dodaj karczocha pokrojonego w ćwiartki
- Gdy ryż po lekkim przesuwaniu patelni po palniku nie będzie się przemieszczać to znaczy że paella jest gotowa



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

## TARTA DE QUESO

### Normatyw surowcowy:

#### SPÓD:

- Mąka - 60g
- Cukier - 36g
- Migdały - 64g
- Sól - 1.2 g
- Masło - 48 g

#### CIASTO

- Serek twarogowy - 600g
- Krem - 400g
- Cukier - 200g
- Jaja – 8 sztuk
- Ser Tierno – 25 g

#### DEKORACJE:

- Listek mięty
- Łyżka sosu z czerwonych owoców
- Biała czekolada



Źródło: Własne

### Przygotowanie:

#### SPÓD:

- Do miski wsyp mąkę
- Dosyp cukru
- Migdały przetrzyj na wiór i dodaj do miski
- Dodaj sól
- Zalej rozpuszczonym masłem
- Ugniataj po czym ulep w kulkę i schowaj do lodówki

#### CIASTO:

- Do miski dodaj jaja
- Dodaj serek twarogowy
- Dosyp cukru
- Dodaj kremu
- Ser porozdzieraj dłońmi i również dodaj do miski
- Wszystko zblenduj do uzyskania jasnej jednolitej masy
- Spód blaszki połóż papierem do pieczenia
- Przy pomocy łyżki równo rozłóż spód do ciasta po blaszce
- Spód piecz w 180 stopniach do zarumienienia
- Gdy spód będzie gotowy dolej ciasto i włóż do piekarnika na 180 stopni na 30 min
- Całość udekoruj sosem, listkiem mięty i posyp białą czekoladą,