



## **SORTIDO**

### **Normatyw surowcowy:**

- Ryż - 30 g
- Pesto z bazylii – 30 ml
- Humus – 15 g
- Małe zielone papryczki – 6 sztuk
- Sałata lodowa – 10 g
- Pomidor – ¼ sztuki
- Cebula – ¼ sztuki
- Marchewka – ½ sztuki
- Oliwa z oliwek – 15 ml
- Sól do smaku
- Mąka do obtoczenia



Źródło: zbiory własne

### **Sposób przygotowania:**

Przygotowanie surówki – sałatę poszatковать, pomidora i cebule pokroić w nie wielką kostkę, marchewkę zetrzeć na tarce. Warzywa ułożyć warstwowo na talerzu i polać olejem. Następnie wyłożyć dekoracyjnie humus i kuleczki ryżowe. Kuleczki wykonać z ryżu ugotowanego na sypko wymieszanego z pesto, obtoczyć w mące i usmażyć we fryturze. Na sam koniec ponownie smażyemy we fryturze papryczki, posypujemy solą i wykładamy na talerz.

**RESTAURANTE CARPE DIEM**

**Zaremska Barbara, klasa III M**