



# *Lomo con ajos*

## **Normatyw surowcowy:**

- Schab 500g
- Ząbki czosnku 2szt.
- Wino białe 1/2l
- Brandy 100ml
- Cytryna 1szt.
- Natka pietruszki 10g
- Mąka kukurydziana 15-20g
- Oliwa z oliwek extra virgin 100ml
- Papryczka kajeńska suszona 1szt.



## **Sposób przygotowania:**

1. Schab myjemy tniemy w koskę;
2. Czosnek tniemy w plastry podsmażamy na oliwie;
3. Do czosnku dodajemy mięso, cytrynę pokrojoną w ćwiartki, przekrojoną papryczkę kajeńską;
4. Dodajemy brandy (uwaga prawdopodobnie spali się alkohol) i białe wino;
5. Gotujemy przez ok. 5min
6. Dodajemy natkę pietruszki, zagęszczamy mąką kukurydzianą;
7. Porcjęjemy przyozdabiamy natką pietruszki.

**Maison La Pataleta**

**Kamil Niedzwiedz IIN**



# ***Berenjenas fritas con miel de caña***

## **Normatyw surowcowy:**

- Jajo 1
- Mleko 300ml
- Mąka tortowa ok. 200g
- Proszek do pieczenia 2-3g
- Bakłażan 2szt.
- Melasa 30g
- olej 1/2l
- Sól



## **Sposób przygotowania:**

1. Przygotowanie ciasta: do miski wsypujemy mąkę (ok. 20g odsypujemy i odstawiamy na bok) dojemy jajo, mleko, sól, proszek do pieczenia, mieszamy;
2. Bakłażany myjemy i tniemy w plastry o grubości ok. 1cm;
3. Plasterki bakłażanu posypujemy mąką, maczamy w cieście i smażymy w głębokim oleju do zrumienienia się ciasta;
4. Wykładamy usmażone plastry bakłażanu na talerz i polewamy melasą.

**Maison La Pataleta**

**Kamil Niedzwiedz IIN**