



# *Creme de naranja*

## **Normatyw surowcowy:**

- 2 pomarańcze
- 40g skrobi kukurydzianej
- 200g cukru
- 1 litr mleka
- 150ml śmietanki kremówki
- 320g mieszanki owoców leśnych



## **Sposób przygotowania:**

2 pomarańcze obrać ze skórki tak, by powstały serpentyny. Usunąć białą warstwę ze skórki, która popsułaby późniejszy smak. Tak przygotowane skórki umieścić w garnku wraz mlekiem i wstawić na mocno podkręcony gaz. Zaczekać, aż mleko się mocno zagotuje i dodać cukier. Po 5 minutach dodać też skrobię kukurydzianą i wymieszać. W momencie, w którym mleko zacznie widocznie gęstnieć, dodać śmietankę i gotować 7-10 minut. Przełożyć krem do naczynia, w którym chce się go podać i wstawić do lodówki na 10 minut. Po tym, jak krem stężeje – udekorować go porcją owoców leśnych.

**Palacio De Los Patos**  
**Zastawny Bartosz IIN**



# *Ensalada caprese*

## **Normatyw surowcowy:**

- 2 pomidory kumato
- 1 paczka mozarelli
- liście młodej rzodkiewki
- oliwek
- oliwa z oliwek
- zielona oliwa z oliwek
- cukier
- sól morską
- garść wysuszonych czarnych



## **Sposób przygotowania:**

Pomidory przeciąć w pół, następnie w poprzek i ponownie ciąć pionowo, by uzyskać duże kawałki. Ułożyć na talerzu i posypać niewielką ilością soli morskiej. Następnie pokroić mozzarellę w grube plastry i ułożyć na pomidorach w rzędzie. Wysuszone czarne oliwki drobno zmielić i wymieszać z oliwą z oliwek. Z kolei do zielonej oliwy należy dodać szczyptę cukru. Tak przygotowanymi dodatkami polać wcześniej przygotowany trzon sałatki. Przyozdobić wierzch garścią liści młodej rzodkiewki i pietruszką.

**Palacio De Los Patos**  
**Zastawny Bartosz IIN**