



Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Zapiekanka Chłopska

Okolo 48 małych porcji
Forma wielkości duża blacha z piekarnika
Temperatura piekarnika 180 stopni
Czas pieczenia 50 minut
Pieczenie bez przykrycia

Składniki:

5 kg ziemniaków
1 kg cebuli
1 kg boczku wędzonego lub inne mięswo z wędzarni, świetna będzie słonina
200 g sera krowiego
100 g sera owczego lub koziego
8 jajka
300 ml śmietany 30% a nawet więcej
Przypraw do woli, co na okolo rosną (tymianek, rozmaryn, pietruszka, majeranek, lubczyk)
Przyprawy (papryka wędzona, sól, pieprz)
Tłuszcz do wysmarowania formy

Zakasamy rękawy i do roboty!

Ziemniaki, jeśli młode to ugotować w mundurkach i tak też kroić, jeśli stare można ugotować, ale trzeba potem obrać i dopiero wtedy pokroić w talarki. Można też ugotować już obrane a potem pokroić. Pamiętać trzeba, żeby ich nie rozgotować! Ulubione talarki ułożyć na wysmarowanej tłuszczem formie, dodać pokrojony w kostkę boczek.

Cebulę w pokrojoną w kostkę zeszklić na patelni.

Sery posiekać nożem, śmietanę i jaja rozbełtać (roz mieszać).

Cebulę, sery, śmietanę i jaja – wymieszać razem i połać tym talarki ziemniaczane.

Wstawić do pieca na okolo 50 minut, doglądając co jakiś czas czy skórka się zrumieniła.





Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Zupa Królewska

Kocioł 10 l

Warzywa kroimy i przesmażamy, a potem do garnka z wodą wrzucamy. Przypraw garść dorzucamy i do wrzenia doprowadzamy.

Ziemniaki 1 kg
Marchew 2 kg
Pietruszka korzeń 1 kg
Cukinia 1 kg
Cebula biała 1 kg
Cebula czerwona 1 kg
Czosnek 1 główka
Fasola szparagowa 1 kg
Brukselka 1 kg
Pomidor 3 kg

Przyprawy z chłopskich pól i lasów, dobrane do smaku.

Przyprawy od nadwornego kucharza – liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, papryka słodka, oregano, bazylija

Warzywa kroimy i przesmażamy, a potem do garnka z wodą wrzucamy. Przypraw garść dorzucamy i do wrzenia doprowadzamy. Możemy użyć dowolnych warzyw, które posiadamy.

Do smaku przed podaniem: można wlać śmietanki, poproszyć koprem lub dodać grzanki.