

ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNYCH W BRZOSZOWIE

**Jarmark przepisów
ZIEMNIAKI
NA 10 SPOSOBÓW
PRACA ZBIOROWA**

**ROK
SZKOLNY**

2016/2017

**Przepisy zebrane
przez uczniów
klas III D i III G
technik żywienia i usług gastronomicznych**

ZAKĄSKI ZIMNE I GORĄCE

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z BOCZKIEM

Zuzanna Fic, Agata Gibała
klasa 3D

Składniki:

6-7 ziemniaków
4 ogórki korniszony
1 cebula czerwona
½ pęczka szczypiorku
10-15 dag wędzonego boczku
sos sałatkowy koperkowy
sól, pieprz



Wykonanie:

Ziemniaki ugotować, przestudzić, pokroić w kostkę. Ogórki ze skórą pokroić w plasterki. Cebulę i szczypiorek drobno posiekać. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć /do sałatki dodać bez tłuszczu/. Wszystkie składniki wymieszać, dodać sos sałatkowy i doprawić. Przed podaniem posypać szczypiorkiem.



FASZEROWANY ZIEMNIAK

Zuzanna Fic, Agata Gibała

klasa 3D

Składniki:

ziemniaki 8 sztuk
boczek wędzony 20 dag
śmietana 8 łyżeczek
jajka 8 sztuk
ser żółty 20 dag
zioła prowansalskie, sól, pieprz

Wykonanie:

Oczyszczone ziemniaki wydrążyć, zanurzyć w wodzie aby nie ciemniały, osączyć, włożyć do mikrofalówki na 3 minuty. Następnie, w środek każdego ziemniaka włożyć pokrojony boczek, śmietanę, wybić jajko, dodać zioła prowansalskie, sól, pieprz, posypać tartym serem, owinąć w folię aluminiową i piec w piekarniku, w temperaturze 180 stopni C, przez 20 minut.

SPIRALE ZIEMNIACZANE

Alicja Fic, Klaudia Jantos

klasa 3D

Składniki:

ziemniaki
jajko
mąka ziemniaczana
parmezan
mleko
olej /do smażenia/
sól, pieprz

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować, przecisnąć przez praskę, dodać resztę składników i wymieszać. Powstałą masę przełożyć do rękawa cukierniczego. Na rozgrzany olej wyciskać kształt spiralek. Smażyć do zrumienienia.

PIECZONE ZIEMNIAKI W SKÓRCIE

/z różnymi nadzieniami/

Alicja Fic, Klaudia Jantos

klasa 3D

Wykonanie:

Średniej wielkości ziemniaki wyczyścić, owinąć w folię aluminiową, piec w 200 stopniach C przez 60 minut. Wyjąć przekroić wzdłuż na dwie połowy. Przygotować wybrane nadzienie.

Nadzienie 1

Składniki:

Mozzarella w plastrach, pesto, pomidory koktajlowe, szczypiorek, sól, pieprz.

Na połówkę ziemniaka położyć dwa plastry mazzarelli, nałożyć pesto, połówkę pomidorka, doprawić solą i pieprzem, posypać szczypiorkiem. Zawinąć w folię, piec 10 minut w 200 stopniach C.

Nadzienie 2

Składniki:

Kwaśna śmietana, czerwona cebula, boczek wędzony, sól, pieprz.

Boczek pokroić w kostkę, cebulę w plastry, śmietanę wyłożyć na połówkę ziemniaka, plastry cebuli, boczek, doprawić, zawinąć w folię, piec 10 minut w 200 stopniach C.

Nadzienie 3

Ser feta, cukinia, oliwki zielone.

Na połówkę ziemniaka położyć ser feta, pokrojoną w kostkę cukinię, oliwki, zawinąć w folię i piec 10 minut w 200 stopniach C.

Nadzienie 4

Ser żółty starty, salami, koncentrat pomidorowy.

Półówkę ziemniaka posmarować koncentratem, położyć plasterki salami, posypać tartym serem, zawinąć w folię i piec 10 minut w 200 stopniach C.

ZIEMNIAKI ZAPIEKANE W ŚMIETANIE

Paulina Bąk klasa 3D,

Dominika Rzepka klasa 3G

Składniki:

1 kg ziemniaków
200 ml śmietanki 30%
1 szklanka mleka
2 ząbki czosnku
Sól, biały pieprz

Wykonanie:

Ziemniaki umyć, obrać, osuszyć i pokroić w cienkie plastry. Czosnek obrać i posiekać. Ziemniaki ułożyć warstwami w naczyniu do zapiekania, posypując każdą warstwę solą, pieprzem i czosnkiem, połączyć śmietanką wymieszaną z mlekiem – płyn powinien zakrywać ziemniaki. Wstawić do zimnego piekarnika i piec ok. 45 minut od chwili osiągnięcia 200 stopni C. W czasie pieczenia sprawdzać poziom płynu. Zapiekanka jest gotowa gdy ziemniaki wchłoną cały płyn i się zrumienią.

ZIEMNIAKI FASZEROWANE

Paulina Bąk klasa 3D,

Dominika Rzepka klasa 3G

Składniki:

6 dużych ziemniaków

1 ser feta

10 plastrów szynki

szczypiorek z cebulką, natka pietruszki, pieprz, 1 łyżka masła

Wykonanie:

Umyte, obrane ziemniaki ugotować we wrzątku ok. 15 minut, odcedzić, wystudzić. Przekroić wzdłuż, wydrążyć delikatnie środek, pozostawiając ścianki o grubości ok. 5mm. Szynkę pokroić w drobną kostkę, zrumienić na maśle razem z cebulką i szczypiorkiem, dodać ser, natkę, doprawić. Masą napełniać ziemniaki i układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez 30 minut w temperaturze 180 stopni C. Podawać gorące z sosem czosnkowym lub keczupem.

ZŁOCISTE ZIEMNIACZANE KULKI

Alicja Fic, Klaudia Jantos

klasa 3D

Składniki:

1 kg ziemniaków

4 żółtka

6 łyżek masła

$\frac{3}{4}$ szklanki wody i $\frac{3}{4}$ szklanki mąki

2 jajka

olej

sól

Wykonanie:

Umyte i obrane ziemniaki ugotować i zmielić, dodać 2 łyżki masła, żółtka, sól i wymieszać. Wodę zagotować z solą i resztą masła, mieszając wsypać mąkę, zaparzyć jak na ptysie. Schłodzić i dodać jajka oraz masę ziemniaczaną, połączyć mieszając. Formować kulki i smażyć na rozgrzanym oleju.

ZUPY

KARTOFLANKA

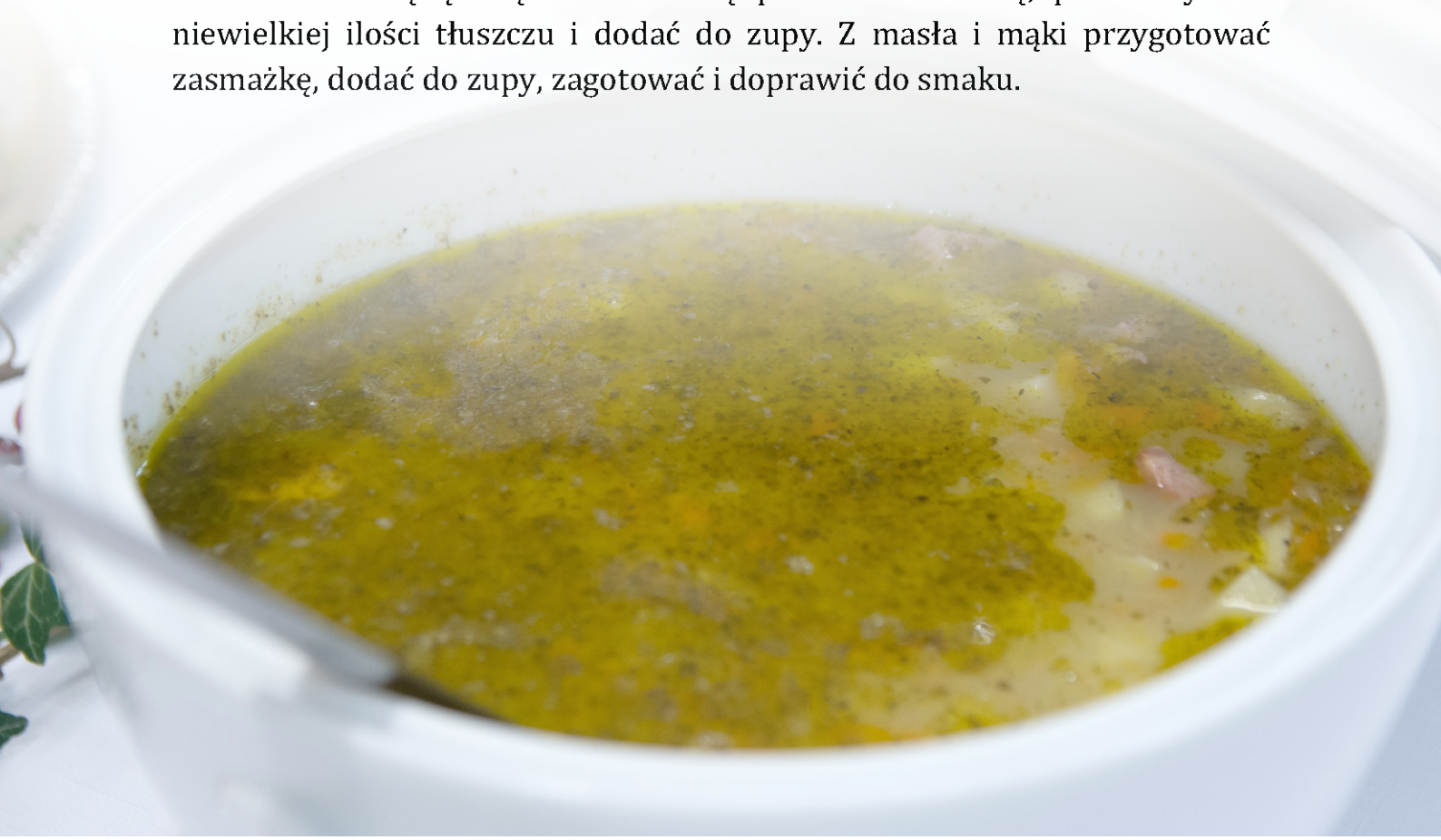
Zuzanna Fic, Agata Gibała
klasa 3D

Składniki:

ziemniaki 0,5 kg
kiszona kapusta 0,2 kg
kiełbasa 0,35 kg
marchew 0,15 kg
liść laurowy, majeranek, sól, pieprz
masło 0,05 kg
mąka 0,05 kg

Wykonanie:

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w kostkę, zalać wodą, zagotować. Dodać marchew startą na grubych oczkach, kiszoną kapustę i przyprawy. Gotować, aż ziemniaki będą miękkie. Kiełbasę pokroić w kostkę, podsmażyć na niewielkiej ilości tłuszczu i dodać do zupy. Z masła i mąki przygotować zasmażkę, dodać do zupy, zagotować i doprawić do smaku.



KREM ZIEMNIACZANY

Uczniowie klasy 3D i 3G

Składniki:

ziemniaki 0,5 kg
por 1 sztuka
czosnek 2 ząbki
masło 3 łyżki
bulion 0,5 l
rozmaryn 2 łyżeczki, sól, pieprz
serek mascarpone



Wykonanie:

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w kostkę. Pokrojony por zeszklić na maśle, dodać czosnek, ziemniaki, przesmażyć. Zalać bulionem, dodać rozmaryn, sól, pieprz i ugotować do miękkości; zmiksować na gładki krem. Doprawić do smaku. Podawać z serkiem mascarpone lub grzankami z pieczywa.



DANIA GŁÓWNE

PIECZEŃ ZIEMNIACZNA Z OLIWKAMI, SUSZONYMI POMIDORAMI I BAZYLIĄ

Natalia Pięciak, Aleksandra Wilusz
klasa 3D

Składniki:

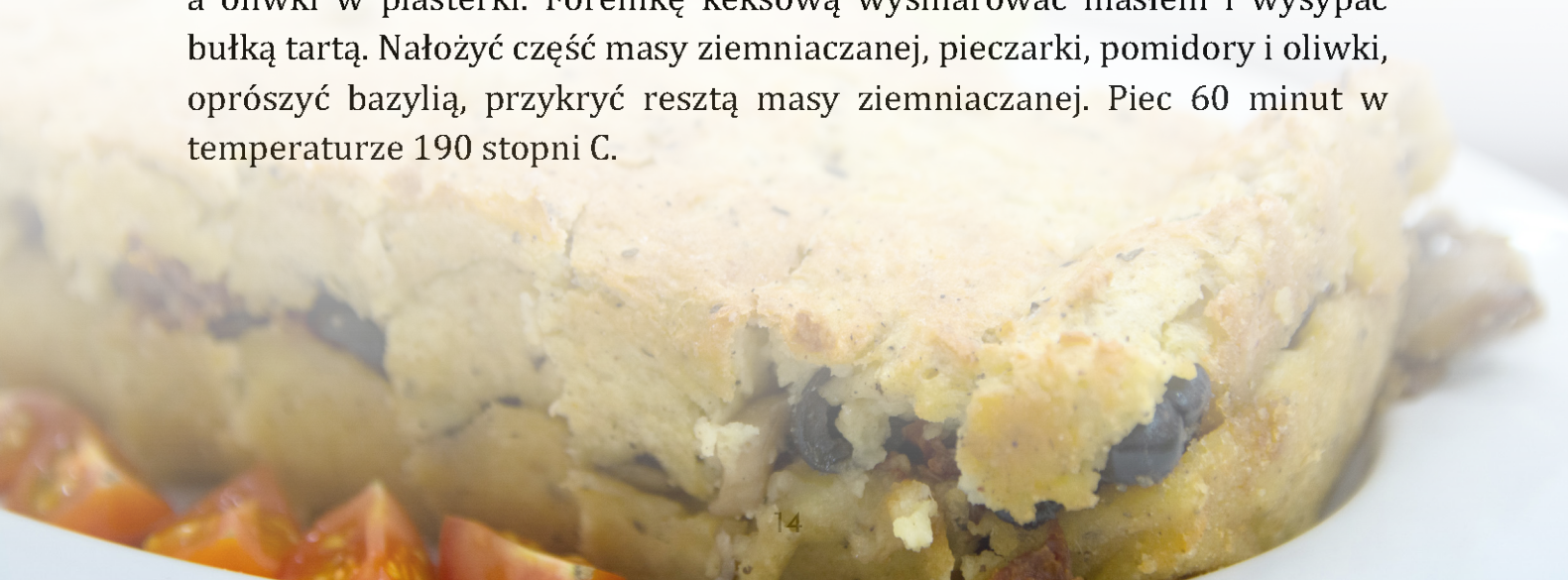
ziemniaki 0,85 kg
pieczarki 7 sztuk
pomidory suszone w oliwie 8 sztuk
natka pietruszki ½ pęczka
tarty parmezan 2 łyżki
jajka 2 sztuki
masło 2 łyżki
oliwki
czubata łyżka bułki tartej
gałka muszkatołowa, suszona bazylia, sól, pieprz
masło i bułka tarta do formy



Wykonanie:

Ziemniaki umyć, obrać i ugotować, ugnieść i wystudzić. Wymieszać z jajkami, natką i serem, bułką tartą, doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką.

Pieczarki pokroić w plastry, zrumienić na maśle, pomidory pokroić w paski, a oliwki w plasterki. Foremkę keksową wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Nałożyć część masy ziemniaczanej, pieczarki, pomidory i oliwki, oprószyć bazylią, przykryć resztą masy ziemniaczanej. Piec 60 minut w temperaturze 190 stopni C.



PLACKI PO WĘGIERSKU

Natalia Pięciak, Aleksandra Wilusz
klasa 3D

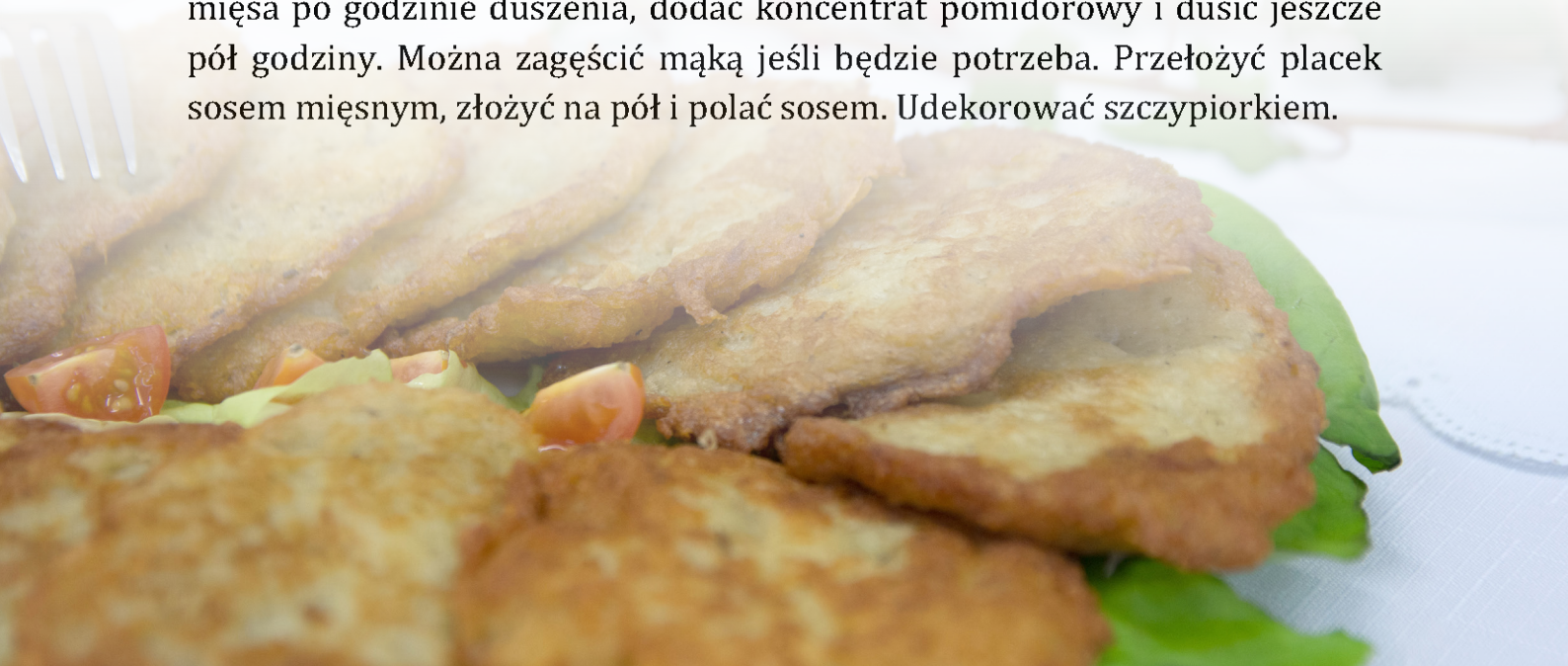
Składniki:

0,5 kg ziemniaków
2 cebule
1 ząbek czosnku
1 jajko
4 łyżki mąki pszennej
Sól, pieprz, olej do smażenia
0,5 kg wołowiny
1 papryka czerwona i 1 zielona
1 łyżka przecieru pomidorowego
szczypiorek do dekoracji



Wykonanie:

Obrane ziemniaki, 1 cebulę i ząbek czosnku zetrzeć na tarce o małych oczkach, dodać 3 łyżki mąki, jajko, sól, pieprz i starannie wymieszać. Usmażyć duże placki. Wołowinę pokroić w kostkę, obtoczyć w mące i obsmażyć. Przełożyć do rondla, dodać zeszkloną cebulę, podlać wodą i dusić około 1 godzinę. Oczyszczoną paprykę pokroić w cienkie paski i dodać do mięsa po godzinie duszenia, dodać koncentrat pomidorowy i dusić jeszcze pół godziny. Można zagęścić mąką jeśli będzie potrzeba. Przełożyć placek sosem mięsnym, złożyć na pół i polać sosem. Udekorować szczypiorkiem.



ROLADKI ZIEMNIACZANE Z CEBULĄ I BOCZKIEM

Zuzanna Fic, Agata Gibała
klasa 3D

Składniki:

ziemniaki 1 kg
kwaśna śmietana 2 łyżki
mąka 0,1 kg
jajko 1 sztuka
boczek wędzony 0,3 kg
ser żółty
sól, pieprz, olej do smażenia



Wykonanie:

Ziemniaki umyć, obrać, zetrzeć na grubych oczkach, dodać śmietanę, mąkę, sól, pieprz, jajko, wymieszać. Usmażyć niewielkie placuszki, układać jeden na drugim pod przykryciem, aby zmiękły. Boczek pokroić w cienkie plastry, podsmażyć z obu stron. Plastry boczku układać na placku i zwijać w rulon tak, aby boczek był na wierzchu. Roladki ułożyć w naczyniu żaroodpornym, posypać startym serem i zapiec w piekarniku.



ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

Alicja Fic, Klaudia Jantos
klasa 3D

Składniki:

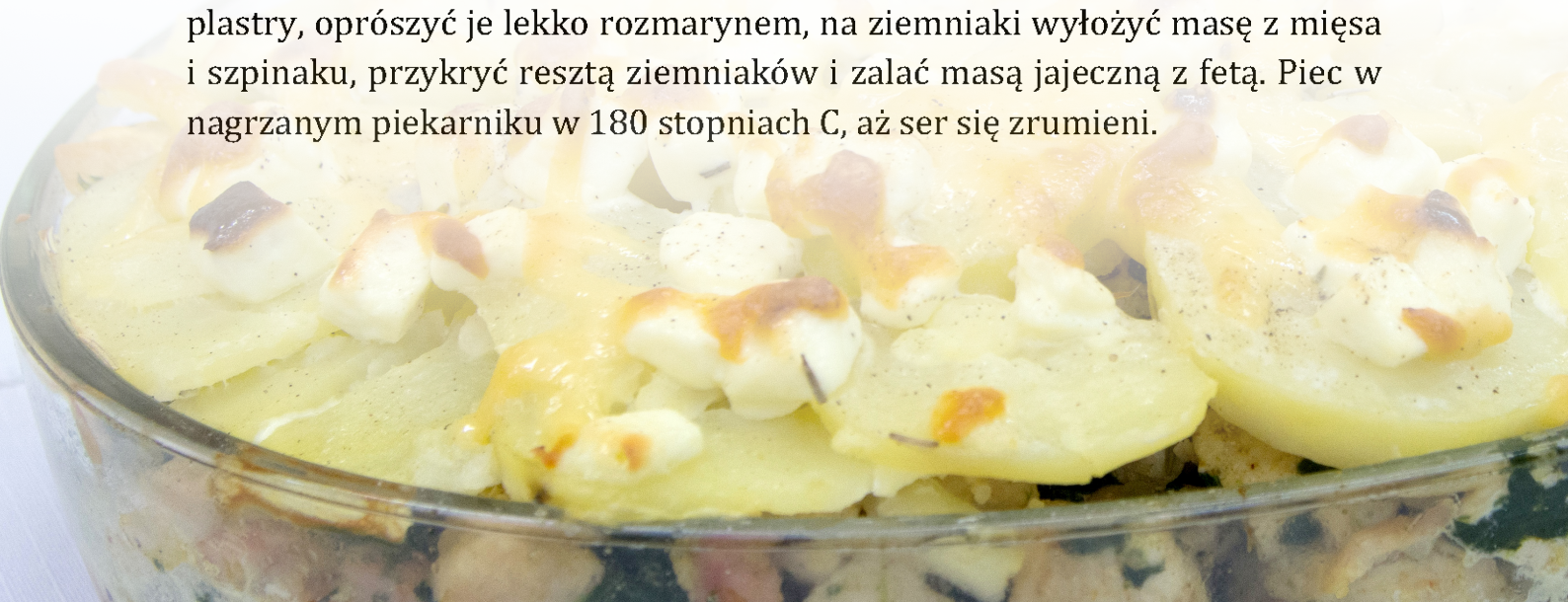
ziemniaki 1 kg
mięso z kurczaka 0,5 kg
kiełbasa szynkowa 0,2 kg
świeży szpinak 2 duże garście
cebula 1 sztuka
ser feta 0,25 kg
jajka 3 sztuki
śmietanka 18% - 1 szklanka
przyprawa do kurczaka 1 łyżeczka
gałka muskatołowa, suszony rozmaryn, sól, olej do smażenia



Wykonanie:

Ziemniaki umyć, obrać, ugotować prawie do miękkości. Pokrojone mięso oprószyć przyprawą do kurczaka, podsmażyć na niewielkiej ilości oleju razem z pokrojoną w kostkę cebulą, dodać kiełbasę, szpinak, przesmażyć około 5 minut. Jajka roztrzepać ze śmietanką, doprawić gałką muskatołową, solą, rozmarynem, dodać pokrojony ser feta, wymieszać.

W formie ceramicznej, rozłożyć połowę ziemniaków pokrojonych na grube plastry, oprószyć je lekko rozmarynem, na ziemniaki wyłożyć masę z mięsa i szpinaku, przykryć resztą ziemniaków i zalać masą jajeczną z fetą. Piec w nagrzanym piekarniku w 180 stopniach C, aż ser się zrumieni.



TORT ZIEMNIACZANY

*Paulina Bąk klasa 3D, Dominika Rzepka
klasa 3G*

Składniki: / na tortownicę 24 cm /:

10 dużych ziemniaków
6 dużych cebul
0,3 kg kiełbasy w plasterkach np. krakowskiej
0,3 kg sera żółtego w kawałku
5 łyżek cebulki zapiekanej
Sól, pieprz, tłuszcz do wysmarowania blachy
1/3 kostki margaryny zwykłej do smażenia

Wykonanie:

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić na cienkie plasterki. Cebulę obrać i pokroić w pół plasterki, tak by pióra były jak najdłuższe, smażyć na tłuszczu z odrobiną soli i pieprzu na złoty kolor. Połączyć cebulkę z ziemniakami i 2 łyżkami cebulki zapiekanej, doprawić do smaku, wymieszać. Wyłożyć do tortownicy warstwę ziemniaków, warstwę kiełbasy, warstwę ziemniaków. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 200 stopni C na 2 godziny. Posypać startym serem i resztą cebulki zapiekanej i zapiec jeszcze 5 minut. Podawać gorące.



FASZEROWANE ZIEMNIAKI POD BESZAMELEM

*Paulina Bąk klasa 3D, Dominika Rzepka
klasa 3G*

Składniki:

ziemniaki 8 dużych sztuk
papryka czerwona 1 sztuka
mortadela 0,2 kg
pieczarki 0,2 kg
cebula 1 sztuka
kukurydza z puszki 5 łyżek
sól, pieprz, kurkuma, zioła prowansalskie
koncentrat pomidorowy 2 łyżki
ser żółty 0,2 – 0,3 kg
mleko 1 szklanka
mąka 1 duża łyżka
masło 2 łyżki

Wykonanie:

Ziemniaki obrać i ugotować na półtwardo, paprykę pokroić w kostkę, cebulę posiekać, pieczarki pokroić w plastry, razem podsmażyć na odrobinie oleju. Dodać pokrojoną w kostkę mortadelę, kukurydzę i koncentrat pomidorowy. Całość doprawić solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Przygotować sos beszamelowy. Masło roztopić, dodać mąkę, smażyć zasmażkę, wlać mleko, wymieszać, dodać kurkumę / pół łyżeczki /, sól, zagotować aż sos zgęstnieje. Ziemniaki przekroić na pół, delikatnie wydrążyć środek, rozdrobnić i dodać do farszu. Nakładać farsz na ziemniaki, układać je w żaroodpornym naczyniu, polać sosem beszamelowym, posypać startym serem, zapiec na złoty kolor.

KARTACZE

*Paulina Bąk klasa 3D, Dominika Rzepka
klasa 3G*

Składniki:

1 kg ziemniaków surowych
5 ugotowanych ziemniaków
1 jajko
1 łyżka mąki ziemniaczanej
Sól
0,3 kg mielonej tłustej wieprzowiny
0,2 kg mielonej wołowiny
1 cebula
1 jajko
2 łyżki oleju, sól, pieprz, majeranek

Wykonanie:

Przygotować farsz – cebulę obrać, posiekać, zrumienić na oleju, mięso wyrobić z cebulą i jajkiem, doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Surowe ziemniaki umyć, obrać, zetrzeć na tarce z małymi oczkami, odcisnąć – sok zachować. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez prasę, wymieszać z surowymi. Do ziemniaczanej masy dodać krochmal z soku, wybić jajo, posolić, wyrobić. Z masy formować placki, nakładać farsz, sklejać, tworząc wrzecionowate kartacze wielkości dłoni.

Gotować we wrzątku około 20 – 25 minut, wyjąć i podawać okraszone smażoną cebulką lub polane gęstą śmietaną, posypać posiekanym szczypiorkiem.

PYZY Z MIĘSEM I SOSEM PIECZARKOWYM

*Paulina Bąk klasa 3D, Dominika Rzepka
klasa 3G*

Składniki:

0,5 kg startych odsączonych ziemniaków; 0,5 kg ugotowanych ziemniaków
1 łyżka mąki ziemniaczanej
sól
- farsz:
0,35 kg mielonego mięsa wieprzowo – wołowego
2 łyżki posiekanej cebuli
2 łyżki oleju, sól, pieprz, majeranek
- sos:
0,25 kg pieczarek
1 cebula
1 łyżka margaryny
Pieprz, sól
2 szklanki wody
1,5 łyżki mąki
3 łyżki śmietany 18%
½ szklanki wody

Wykonanie:

Przygotować farsz – na rozgrzanym oleju zeszklić cebulę, dodać mięso, smażyć 10 minut mieszając, doprawić solą, pieprzem i majerankiem.

Ugotowane ziemniaki ugnieść, połączyć z surowymi, dodać mąkę, posolić, wyrobić jednolite ciasto, podzielić na 8 równych części. Na tyle samo części podzielić farsz. Na porcję ciasta nakładać farsz, zlepić, nadając okrągły kształt. Gotować we wrzątku 25 – 30 minut.

Przygotować sos – pieczarki pokroić na talarki, podsmażyć na margarynie, odparować wodę, dodać posiekaną cebulkę i dusić podlewając wodą. Wymieszać śmietanę, mąkę i pół szklanki wody, przelać do pieczarek, wymieszać i zagotować, doprawić pieprzem i solą.

PALUCHY ZIEMNIACZANE

Dorota Hydzik, Karolina Kwolek
klasa 3G

Składniki:

0,6 kg ziemniaków
2 szklanki mąki pszennej
1 jajko
Sól
masło, bułka tarta



Wykonanie:

Obrać i ugotować ziemniaki, gorące przecisnąć przez prasę, wystudzić. Przesiać mąkę, dodać ziemniaki, jajko, sól, zarobić ciasto. Formować wałeczki o średnicy 1 – 1,5 cm, kroić na kawałki o długości 4 – 5 cm, gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. Masło roztopić z bułką tartą i polać ugotowane paluchy.



BABKA ZIEMNIACZANA

Dorota Hydzik, Karolina Kwolek

klasa 3G

Składniki:

1,5 kg ziemniaków

0,25 kg kielbasy

2 cebule

3 jajka

2-3 łyżki mąki ziemniaczanej

Pieprz, sól, majeranek, słodka papryka, gałka muszkatołowa

½ pęczka natki pietruszki

tłuszcz i bułka tarta do formy

Wykonanie:

Kielbasę drobno pokroić, podsmażyć. Podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę. Ziemniaki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Masę odsączyć, dodać jajka, mąkę, przyprawy, kielbasę i cebulkę. Całość dokładnie wymieszać. Masę przełożyć do formy na keks, wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Piec w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 170 – 180 stopni C, przez około 1,5 – 2 godzin.