

Farszynki mazurskie w towarzystwie leśnych grzybów i marynowanych warzyw

receptura na 4 porcje

Farszynki mazurskie:

ciasto:

900g ugotowanych ziemniaków
250g mąki ziemniaczanej
2 jaja
sól, gałka muszkatołowa

nadzienie:

150g ugotowanego mięsa wieprzowego
2 jaja ugotowane na twardo
2 cebule
pieprz, sól

Sos kurkowy:

300g kurek
1 cebula
50ml śmietanki 30%
bulion
20g masła
20g mąki pszennej
tłuszcz do smażenia, sól,
pieprz

Marynowane warzywa:

160g marchwi
100g pietruszki
60g pora
marynata: ocet jabłkowy,
oliwa, sól, pieprz biały, cukier



**Potrava przygotowana przez uczniów
z klasy III TŻc: Aleksandrę Balcerek,
Magdalenę Bojarzyńską, Mateusza Maczużak
Fot. Małgorzata Włodarczyk**

Farszynki mazurskie:

Ciasto: Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez prasę, dodać mąkę ziemniaczaną, jaja i przyprawy. Wyrobić ciasto.

Nadzienie: Mięso zmielić razem z podsmażoną cebulą, przyprawami i jajami na twardo. Wszystkie składniki wymieszać starannie na jednolitą masę. Z ciasta uformować wałek, pokroić na kawałki, nadawać kształt placków, nakładać na nie nadzienie i formować kotlety. Smażyć na tłuszczu na jasnożółty kolor.

Sos kurkowy:

Grzyby dokładnie oczyścić. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić. Dodać kurki i przyprawy. Sporządzić zasmażkę I stopnia, a następnie rozprowadzić zimnym bulionem, dodać kurki, śmietankę. Zagotować. Przyprawić do smaku.

Marynowane warzywa:

Warzywa oczyścić i pokroić we wstążki. Z octu jabłkowego, oliwy i przypraw sporządzić marynatę. Zalać warzywa. Odstawić w chłodne miejsce.

Kiedy wszystkie elementy potrawy będą gotowe, należy je ułożyć na talerzu.