

Főzd meg a csoportoddal az ételt az előre megadott recept alapján. Ennek során ügyelj a helyes mértékegységekre, adott esetben át kell váltanod!

- **Pizzaburgonya**

Hozzávalók kb. 10 személy részére

- 2,5 kg burgonya
- 20 dkg creme fraiche
- 500 g szalámi
- 500 g főtt sonka
- 500 g sajt a tetejére
- ízlés szerint: só, bors, oregánó, fokhagyma, rozmaring

Szükséges idő:

kb. egy óra

Elkészítés:

1. Kb. 30 perc alatt főzd készre a burgonyákat héjastól. A creme fraichet keverd el különböző fűszerekkel.
2. Végül a szalámit és a sonkát szeleteld fel kis kockákra.
3. A burgonyákat vágd félbe és helyezd egy sütőpapírral kibélelt tepsire, majd töltsd meg őket a creme fraiche-szósszal.
4. Most pedig helyezd rá a „pizzára” a maradék hozzávalókat, szórj rá sajtot és told be a sütőbe.
5. 5-10 perc alatt 150°C-on készre süssük és máris lehet fogyasztani a finom pizzaburgonyák!



Főzd meg a csoportoddal az ételt az előre megadott recept alapján. Ennek során ügyelj a helyes mértékegységekre, adott esetben át kell váltanod!

- **Krumpligulyás**

Hozzávalók 12 személy részére

- 1 kb hagyma
- 2 kg szétfővő burgonya
- 4 EK paprikapor
- 2 EK majoránna
- 2 l leves (leveskockából)
- 6 db frankfurti virsli

- 10 EK majoránna
- só, bors
- olaj

Szükséges idő:

kb. egy óra

Elkészítés:

1. A burgonyagulyáshoz a hagymát pirítsuk aranybarnára, öntsük fel 1/8 l levestel, adjunk hozzá fűszereket és paprikaport, keverjük el, majd öntsük hozzá a maradék levest.
2. Adjuk hozzá a (kb. 2 cm-es) burgonyakockákat és dinszteljük, amíg majdnem teljesen megpuhulnak. Ezután adjuk hozzá a szeletekre vágott virslit és forrósítsuk fel.
3. Egy külön edényben keverjük össze lisztet 4 EK gulyáslével, amíg nem maradnak csomók benne. Ezután keverjük hozzá a gulyáshoz. Ismét forraljuk fel, közben keverjük meg.



Főzd meg a csoportoddal az ételt az előre megadott recept alapján. Ennek során ügyelj a helyes mértékegységekre, adott esetben át kell váltanod!

- **Sült krumpli**

Hozzávalók 15 személy részére

- 5 kg megpucolt, nem szétfővő burgonya
- Növényi olaj a serpenyőben való kisütéshez só

Szükséges idő:

kb. 35 perc

Elkészítés:

1. Mossuk meg a krumplikat, majd alaposan szárítsuk meg. Hosszában vágjuk először 1 cm-es szeletekre, majd minden szeletet vágjuk 1 cm-es hasábokra.
2. Forrósítsunk fel olajat egy mély, nehéz serpenyőben. A burgonyahasábokat kis adagokban merítsünk a közepesen forró olajba és 4 perc alatt süssük őket világossárgára.
3. A sült krumplit egy fogóval óvatosan emeljük ki az olajból és konyhatörlőre helyezve csepegtessük le.



Kérd el a tanítótól a megvásárolt hozzávalók blokkját. Gondoljátok át a csoportban, hogy hány adagot és milyen áron fogjátok árulni. Az eladás után elég pénznek kell megmaradnia. (Nyereség!)

1 adag: _____ €

Adagok száma: _____