
WYPRAWA NA TARG W LEPTOKARI



We wtorek 06.09. wybraliśmy się całą grupą na targ w Leptokari. Po dotarciu na miejsce otrzymaliśmy zadanie od prowadzącej. Mieliśmy przetłumaczyć podane produkty z języka greckiego na język polski, odszukać je na targu, następnie zrobić sobie z nimi zdjęcie i odszukać przepis na daną potrawę.



Pierwszym produktem był makaron.



Kolejnym produktem była cebula.



Następna była mielona wołowina.



Później znaleźliśmy miód.



Następna była sól.



Nadeszła w końcu kolej na pieprz.



W następnej kolejności była gałka muszkatołowa.



Ósme z kolei były jaja.



Kolejnym produktem było mleko.



Ostatnim produktem bylo maslo.



Potrawa nazywała się "Pasticjo".

Wszystkie składniki to:

- - 800 g makaronu rurki
- Farsz mięsny
- - łyżka oliwy
- - 150 g sera feta
- - 800 g mięsa mielonego wołowego
- - listek laurowy
- - łyżka przecieru pomidorowego
- - 3 goździki
- - laska cynamonu
- - 0,5 szkl czerwonego wina (opcjonalnie)
- - duża cebula
- - 3 ząbki czosnku
- Beszamel
- - 2 łyżki mąki
- - 2 łyżki masła
- - 2 szkl mleka
- - 2 jajka i 1 żółtko
- - 2 szkl startego żółtego sera
- - sól i pieprz i gałka muszkatołowa do smaku



Przepis:

- *Podsmażamy czosnek i cebulę na łyżce oliwy, dodajemy mięso i podsmażamy 10-15 min, dodajemy przecier pomidorowy, wino, liść laurowy, goździki, cynamon, dolewamy trochę wody i dusimy ok 35 min pilnując aby nie zrobiło się zbyt suche. Kiedy trochę przestygnie dodajemy pokruszoną fetę i mieszamy.*
- *Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie.*
- *Podgrzewamy, nie gotujemy, mleko. W rondelku stapiamy masło, dodajemy mąkę, mieszamy, a następnie powolutku wlewamy ciepłe mleko. Gotujemy przez chwilę stale mieszając, aż masa zgęstnieje. Zdejmujemy z ognia, dodajemy roztrzepane jajka, sól, pieprz, gałkę muszkatołową i 1,5 szkl sera. Jeśli wyjdzie zbyt żadkie można dodać trochę mąki ziemniaczanej.*
- *Połowę makaronu wykładamy do wysokiego naczynia żaroodpornego, następnie wykładamy mięso i resztkę makaronu, na wierzch wykładamy beszamel i posypujemy pozostałym serem. Wstawiamy na ok 40 min do piekarnika nagrzanego do 170 stopni.*

KONIEC

*Dziękujemy za
uwagę*

*Oliwia Walkowicz, Natalia Kaczka,
Amelia Sekreta, Marlena Śmietana*