



Działania Towarzyszące realizowane są w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym Podprogram 2015

Meksykańskie mięsne pierożki.	
Składniki na 12 szt.	Wykonanie
<p>Ciasto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250g mąki pszennej • 250g twarogu /serka śmietankowego • 250g miękkiego masła • 1 łyżeczka soli • 1 łyżeczka słodkiej papryki <p>Nadzienie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 cebula • 2 kolorowe papryki np. czerwona i żółta • 250g mięsa mielonego • 1 pomidor • 50g rodzynek • 1 łyżeczka soli • 1 łyżeczka pieprzu Cayenne • ½ łyżeczki słodkiej papryki <p>Dodatkowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 żółtka • sezam • olej do smażenia 	<p>Zagnieść wszystkie składniki na ciasto na jednolitą masę. W razie potrzeby dodać jeszcze mąki, aby ciasto się nie kleiło. (Ilość mąki zależy od wilgotności sera). Ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć na 60min. do lodówki.</p> <p>Cebulę obrać i poszatkować.</p> <p>Papryki oczyścić, umyć i pokroić w drobną kostkę.</p> <p>Pomidor umyć i pokroić w kostkę.</p> <p>Mięso mielone, cebulę i papryki przysmażyć chwilę na małej ilości oleju. Dodać pomidor, rodzynek i przyprawy. Całość usmażyć i pozostawić do ostygnięcia. (Jeśli cały płyn nie wyparował, odcedzić nadzienie dokładnie na sitku).</p> <p>Ciasto rozwałkować na posypanym mąką blacie. Wykroić 12 dużych kół o średnicy 14cm. Na środku nałożyć nadzienie, ciasto złożyć na pół i skleić dobrze brzegi. Dodatkowo brzegi docisnąć widelcem, tworząc ładny wzorek.</p> <p>Gotowe Empanadas ułożyć na dwóch blachach wyłożonych papierem do pieczenia, posmarować rozkłóconym żółtkiem i posypać sezamem.</p> <p>Piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 min. na złoty kolor w temperaturze 180°C.</p>





Salsa pomidorowa	
Składniki:	Wykonanie
<ul style="list-style-type: none"> • 500 g pomidorów • 2 cebule dymki i/lub czerwona cebula • sok i drobno starta skórka z 1/2 pomarańczy • sól • chili • majeranek 	<p>Pomidory naciąć na krzyż, sparzyć gotującą się wodą, odcedzić i obierać ze skórki. Następnie przekroić na pół, pozbawić pestek, miąższ pokroić na drobną kostkę. Dymki i czerwoną cebulę oczyścić i pokroić w cienkie krążki, oba składniki wymieszać z sokiem pomarańczowym i skórką z pomarańczy, doprawić solą, przyprawą chili i majerankiem.</p>

Pomidorowe knedle ze szpinakiem	
Składniki na 15 szt.	Wykonanie
<p>ciasto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 dag ziemniaków • 2 łyżki koncentratu pomidorowego • ok. 1 szkl. mąki • 1 jajko <p>farsz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pół opakowania mrożonego szpinaku • 10 dag sera feta • 1/2 cebuli • sól, pieprz, gałka muszkatołowa 	<p>Na patelni rozgrzać tłuszcz i zrumienić na nim posiekaną cebulę i przeciśnięty czosnek. Następnie dodać szpinak i smażyć kilka minut, przyprawić. Dodać pokruszoną fetę. Gotowy farsz ostudzić. Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, przestudzić i dokładnie rozgnieść, zmielić lub przecisnąć przez praskę. Dodać jajko, szczyptę soli, koncentrat pomidorowy, mąkę partiami i zagnieść ciasto. Następnie urywać po kawałku, na dłoni rozpląszczyć, na środek nakładać porcje farszu, zlepiać dokładnie brzegi ciasta i uformować kulkę. Knedle gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. Podawać polane cebulką podsmażoną na maśle.</p>





Banany w cieście	
Składniki	Wykonanie
<ul style="list-style-type: none">• 250 ml mleka• 120 g mąki• 1 jajko• 50 g cukru pudru• 50 g kakao• 3-4 banany• olej do smażenia	<p>Mleko, mąkę jajka, cukier puder razem zmiksować. Do garnka (nie za dużego) wlać olej, podgrzać do temperatury smażenia.</p> <p>Banany pokroić na ukos na 3-4 części, dokładnie zanurzyć w cieście i od razu włożyć do rozgrzanego oleju, smażyć do momentu, aż będą miały złoty kolor.</p> <p>Usmażone banany wyjąć na papierowe ręczniki.</p> <p>Następnie posypać cukrem pudrem i kakao.</p>

