**PDP III- ZADANIA NA 15.06.2020r.**

Proszę wykonać poniższe zadania, a następnie przesłać zdjęcia wykonanych zadań na adres e- mail: [ewcia580@gmail.com](mailto:ewcia580@gmail.com)

Zadania możesz wydrukować, ale jeżeli to problem zadania można przepisać.

Zadanie 1. Ugotuj letnią zupę BOTWINKA według podanego przepisu

**SKŁADNIKI**

(4 PORCJE)

* 1 litr bulionu
* 1 pęczek botwinki wraz z buraczkami
* 500 g młodych ziemniaków
* 2 łyżeczki soku z cytryny
* 1/3 łyżeczki zmielonego pieprzu
* 5 łyżek śmietanki 30% lub 18% do zup i sosów
* pół pęczka koperku

**PRZYGOTOWANIE**

* Przygotować gorący bulion. Odciąć liście botwinki od buraczków, dokładnie umyć liście a buraczki obrać.
* Liście posiekać na desce a buraczki pokroić na cienkie półplasterki lub zetrzeć na tarce.
* Ziemniaki umyć i obrać, pokroić na cienkie plasterki lub w kostkę.
* W szerokim garnku na oliwie podsmażyć ziemniaki (ok. 5 - 7 minut), następnie wlać gorący bulion i zagotować.
* Gotować przez ok. 8 minut aż ziemniaki będą już prawie miękkie. W połowie gotowania dodać buraczki (plasterki lub starte).
* Następnie dodać posiekane łodyżki oraz liście botwinki i gotować przez ok. 3 minuty. Doprawić pieprzem i ewentualnie solą.
* Dodać sok z cytryny, śmietankę oraz posiekany koperek.

Zadanie 2. Wykonaj czynności porządkowe w kuchni po gotowaniu zupy, pamiętaj aby sprzątać dokładnie.

Zadanie 3.

Wykonaj według instrukcji kartę pracy na następnej stronie.

