Grupa 2

Ćwiczenie 5

1. **Frytki marchewkowe z piekarnika**

**Składniki:**

1 kg obranych marchewek

Duża szczypta soli

2 łyżki oleju słonecznikowego

**Przygotowanie**

 Marchew umyć, obrać i pokroić w kształt grubych frytek.

Osuszone frytki umieścić w dużej misce. Wlać łyżkę oleju i dokładnie wymieszać z frytkami. Sporą blaszkę (najlepiej z wyposażenia piekarnika) wyłożyć papierem do pieczenia, frytki ułożyć tak, by nie leżały jedna na drugiej. Najlepiej by było, gdyby udało się też zachować między nimi minimalne odstępy.

**Pieczenie**

W międzyczasie nastawić piekarnik na 200st. C z funkcją termoobieg. Blaszkę z gotowymi do pieczenia frytkami umieść w dobrze nagrzanym piekarniku na środkowej półce.

Po 15-18 min pieczenia przemieszać ostrożnie frytki i piec kolejne 15-18min. Sprawdzać w międzyczasie czy się nie przypiekają za bardzo.

1. **Makaron jajeczny z semoliną**

Składniki:

50g mąki pszennej typ 405

50g semoliny

1 jajko M

1 łyżeczka oleju słonecznikowego

¼ łyżeczki soli

**Przygotowanie:**

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać semolinę, w środku kopczyka zrobić wgłębienie – wbić w nie jajko, dodać sól oraz olej.

Wyrobić ciasto na gładko, aż przestanie się kleić do rąk. Przykryć ściereczką i odłożyć na pół godziny.

Ciasto podzielić na dwie części, uformować z każdej z nich placek o szerokości ok 5-7cm i przesypać mąką. Przepuścić przez wałki maszynki do makaronu na rozstawie 7, uzyskane pasmo ciasta ponownie podsypać mąką i przepuścić przez maszynkę na rozstawie 3, ponownie przesypać delikatnie mąką. Wywałkowane cienko ciasto przepuścić przez przystawkę do makaronu nitki. Czynności powtórzyć z drugim kawałkiem ciasta. Uzyskany makaron rozłożyć na stole do podsuszenia na ok 20min.

**Gotowanie:**

Zagotować w dużym garnku ok 2L wody. Do wrzątku wrzucić makaron równocześnie ciągle mieszając. Gotować od momentu ponownego wrzenia 2-3min. Po upływie tego czasu odcedzić i przelać zimną wodą.

1. **Przeprowadzić ocenę organoleptyczną punktową przygotowanych frytek i makaronu**