Grupa 3

Ćwiczenie 5

1. **Frytki marchewkowe z Airfryer XL**

**Składniki:**

1 kg obranych marchewek

Duża szczypta soli

2 łyżki oleju słonecznikowego

**Przygotowanie**

 Marchew umyć, obrać i pokroić w kształt grubych frytek. Osuszyć ręcznikiem papierowym.

Frytki włożyć do kosza urządzenia i suszyć w temp. 120st przez 5min.

Osuszone frytki umieścić w dużej misce. Wlać łyżkę oleju i dokładnie wymieszać z frytkami.

**Pieczenie**

Frytki ponownie przełożyć do kosza urządzenia i piec w temp. 180st przez 7min.

Po tym czasie potrząsnąć frytkami w koszu i ponownie piec w temp. 180st przez 5min

1. **Makaron bezjajeczny**

Składniki:

100g mąki pszennej typ 405

55 ml gorącej przegotowanej wody

1 łyżeczka oleju słonecznikowego

¼ łyżeczki soli

**Przygotowanie:**

Mąkę wsypać do miski, wlać gorącą wodę i mieszać całość widelcem, a gdy mąka połączy się z wodą, przez kilka minut wyrabiać ręcznie ciasto. Gdy będzie już zwarte i elastyczne, zawinąć je w folię lub przykryć ściereczką i odstawić na 15-20 minut. Po tym czasie zagnieść raz jeszcze.

Ciasto podzielić na dwie części – jedną z nich owinąć folią/ściereczką a z drugiej uformować 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**