Grupa 4

Ćwiczenie 5

1. **Frytki ziemniaczane z Airfryer XL**

**Składniki:**

2 kg obranych ziemniaków

Duża szczypta soli

2 łyżki oleju słonecznikowego

**Przygotowanie**

Ziemniaki obrać, przecisnąć przez krajalnicę do frytek, moczyć minimum 30 minut w zimnej wodzie.

Odcedzić, osuszyć za pomocą papierowego ręcznika.

Frytki włożyć do kosza urządzenia i suszyć w temp. 120st przez 10min.

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 10min.

Po tym czasie potrząsnąć frytkami w koszu i ponownie piec w temp. 180st przez 7min

1. **Makaron bezglutenowy**

Składniki:

100g mąki ryżowej

Ok 20 ml gorącej wody

1 jajko M

1 łyżeczka oleju słonecznikowego

¼ łyżeczki soli

**Przygotowanie:**

Mąkę przesiać na stolnicę i wbić jajko, dodać sól, olej – wymieszać składniki, następnie dodawać sukcesywnie gorącą wodę i zagniatać.

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

Ciasto podzielić na dwie części – jedną z nich owinąć folią a drugą wywałkować na grubość 1-2mm i przesypać mąką. Rozwałkowane ciasto pokroić na cieniutkie paseczki. 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**