

Ziemniaki faszerowane

- 4 szt. ziemniaków jednakowej wielkości do faszerowania (130g-180g waga jednej szt.)
- 250 g fileta z kurczaka
- 100 g pieczarek
- 150g śmietany 18%
- 0,25 łyżeczki curry
- Sól, pieprz do smaku
- 50 ml oleju
- 1 pęczek szczypiorku

Wykonanie:

- Ziemniaki ugotować na pół twardo, przekroić wzdłuż na pół i wydrążyć tak aby powstała łódeczka.
- Piersi z kurczaka umyć, pokroić w kostkę i podsmażyć.
- Pieczarki pokroić w plastry, podsmażyć.
- Szczypiorek posiekać.
- Śmietanę wymieszać z curry dodać kurczaka, pieczarki i wydrążony z ziemniaków miąższ oraz połowę pokrojonego szczypiorku, przyprawić solą i pieprzem.
- Napełnić farszem ziemniaki.
- Na blaszce ułożyć ziemniaki i zapiekać ok 20 min w temp 180°C.
- Gotowe posypać posiekanym szczypiorkiem.

Surówka z białej kapusty

- 500g kapusty białej
- 100g marchewki
- 80g cebuli czerwonej
- 100g jabłek
- 3g ziół prowansalskich
- Zaprawa: 70 ml oleju i 20 ml octu
- Sól, pieprz, cukier do smaku

Wykonanie:

- Kapustę poszatковать.
- Marchew obrać zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.
- Cebulę pokroić w drobną kostkę.
- Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- Połączyć wszystkie składniki razem, dodać olej i ocet.
- Doprawić do smaku.
- Odstawić do lodówki na min. 1 godz.