**Tabule po marokańsku na 5 porcji**

* 300 g kaszy Kuskus-do kaszy dodać 2 łyżki stołowe oliwy i gorącą wodą zalać całość tak, aby poziom wody o 1 cm. Przewyższał poziom kaszy.
* 1,5 szt. kolorowej oczyszczonej papryki
* 1 czerwona cebula
* 2 szt. ogórka sałatkowego
* 1 ząbek czosnku

Wszystkie składniki warzywne pokroić w kostkę.

Rukola, kolendra dla koloru i smaku. Zamiast rukoli możemy dodać świeżą miętę.

Curry, kurkuma, słodka papryka, chili, sól, mbir, sok z limonki sos sojowy do smaku.

Całość dobrze wymieszać i podawać na zimno, jako sałatkę lub na ciepło jako dodatek do mięs lub ryb.

**Spaghetti z pulpetami w sosie pomidorowym na 10 porcji**

* 2 op. makaronu spaghetti
* 700g mielonego mięsa wołowego
* 300g mielonego mięsa wieprzowego
* 2 ząbki czosnku
* 1 szt. białej cebuli w drobną kostkę
* 1 szt. jajka
* 50 g tartego żółtego sera
* Sól, papryka ostra i słodka, suche oregano, sól, pieprz do smaku

Pulpety pieczemy w piekarniku na 180’C.

**Sos:**

* 8 puszek pomidorów pelatti w kostce
* 0,5 litra wody/możemy również do smaku dodać odrobinę czerwonego wina/
* 1 szt. cebuli w kostkę/ smażymy na oliwie/
* 2 ząbki czosnku/smażymy z cebulą/
* 1 doniczka bazylii

Sól, pieprz, papryka słodka i ostra, sos sojowy, suche oregano, cukier do smaku.

**Wiejski „Siekaniec” w bułce orkiszowej, z żurawiną i chrustem z selera na 10 kotletów**

* 1 kg mielonego mięsa wieprzowego
* 0,5 kg mielonego mięsa wołowego
* 1 sł. musztardy Pomerry / francuskiej /
* 3 łyżki stołowe oleju
* 3 szt. ogórków małosolnych /kostka/
* 2 szt. cebuli /kostka/
* 2 żółtka

Sól, sos sojowy, pieprz, papryka słodka i ostra do smaku.

Całość dobrze wyrobić i wyporcjować płaskie kotlety / burgery/ +/- 150g, smażyć na patelni.

**Bułki:**

* 1 kg mąki orkiszowej
* 300g mąki pszennej
* 5 torebek suchych drożdży
* 2 łyżki stołowe soli
* 1 łyżka cukru
* 300g utartych ugotowanych ziemniaków
* Około 2 l dobrze ciepłej

Dobrze wyrobić i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Jak wyrośnie ponownie dobrze wyrobić, wyporcjować w małe kulki, ułożyć na pergaminie, posmarować rozmąconym białkiem z wodą i wstawić do zimnego piekarnika na 200’C 45 min.

Chrust z selera: seler pokrojony w cienkie juline, wymieszać z podbitym na sztywno białkiem i solą. Smażyć w głębokim oleju. Po usmażeniu dobrze odsączyć z tłuszczu i podsuszyć w piekarniku.

Chrust włożyć do bułki posmarowanej majonezem, na burgera z serem i żurawiną.

Do bułki możemy również włożyć przygotowaną wcześniej mix sałatę ze szpinaku, rukoli i kiełków z francuskim winegretem.