




## Załącznik 3 do tematu Kulinarna podróż po wybranych krajach UE:

 <p>MINISTRONE</p> <p>zupa warzywna</p>	 <p>GNOCCHI</p> <p>Kluski z mąki, ziemniaków i sera, podobne do polskich kopytek. Podawane z sosem pomidorowym, grzybowym lub pesto.</p>
 <p>CIABATTA</p> <p>Po włosku oznacza kapeć. Wydłużony, płaski bochenek białego pieczywa używany do kanapek. W Rzymie ciabatta jedzona jest z oliwą z oliwek wymieszaną z odrobiną soli.</p>	 <p>TIRAMISU</p> <p>Deser, który składa się z warstwy biszkoptu nasączonej mocną kawą, na którą nakłada się warstwę kremu z serka mascarpone, a całość posypuje się grubą warstwą startej czekolady.</p>
 <p>SPAGHETTI</p> <p>Świeżo ugotowany, długi makaron zmieszany z odpowiednim sosem i posypyany serem – najczęściej parmezanem.</p>	 <p>RAVIOLI</p> <p>Niewielkie, kwadratowe pierożki, nadziane serem risotta, mięsem lub warzywami – bardzo często szpinakiem.</p>
 <p>PIZZA</p> <p>Okrągły placek posmarowany sosem pomidorowym, posypyany tartym serem mozzarella, ziołami i różnymi dodatkami, wypiekany w gorącym piecu.</p>	 <p>PANNA COTTA</p> <p>Deser z gotowanej śmietanki z dodatkiem żelatyny. Po przestudzeniu w okrągłej foremce przybiera kształt białej babeczki. Podawany z owocami lub sosem owocowym.</p>



### GAZPACHO

Chłodnik z pomidorów, ogórków i papryki z dodatkiem chleba i oliwy.



### PAELLA

Potrawa z ryżu i szafranu, z dodatkiem owoców morza lub mięsa oraz warzyw.



### TORTILLA HISZPAŃSKA

Rodzaj grubego omletu z pokrojonymi w plasterki ziemniakami. Często z dodatkiem warzyw i mięsa.



### FLAN

Krem karmelowy, pieczony w piekarniku w małych, okrągłych foremkach. Podawany schłodzony, z owocami..



### CHURROSY

Karbowane rurki parzonego ciasta waniliowego, smażone w głębokim tłuszczu, posypane cukrem cynamonowym, podawane z gorącą czekoladą.



### OREJA

Ucho wołowe smażone we fryturze.



### ALFAJOR

Krucze ciastka z kajmakiem.



### PULPO A FEIRA

Smażona ośmiornica, serwowana w oliwie oraz posypana ostrą, mieloną papryką.



### MUSAKA

Danie z zapiekanych bakłażanów,  
ziemniaków i mięsa mielonego.



### BAKLAWA

Bardzo słodkie, pełne orzechów,  
spływające syropem maślane ciasto filo.



### TZATZIKI (cacyki)

Pasta czosnkowa z ogórkami i miętą.



### FASOLADA

Zupa fasolowa.



### SOUVLAKI (suwlaki)

Szaszłyki z mięs pieczone na ruszcie,  
z dodatkami.



### SAŁATKA GRECKA

Sałatka na bazie pomidorów, oliwek,  
ogórków, cebuli i sera feta.



### GYROS

Mięso opiekane na rożnie,  
zawinięte w pitę, podawane z frytkami  
i pomidorami.



### DOLMADES

Gołąbki zawijane w liście winogron.



### CRÊPES

Naleśniki z różnymi farszami,  
zazwyczaj słodkimi.



### CROISSANT

Maślany, chrupki rogalik,  
najczęściej wypełniony czekoladą.



### ŚLIMAKI po burgundzku

Ugotowane mięso ze ślimaka,  
podane z masłem czosnkowym  
i posiekaną pietruszką.



### BANON

Ser zawijany w liść kasztanowca.



### TARTA

Rodzaj wypieku składający się z kruchego,  
drożdżowego lub francuskiego ciasta  
i nadzienia, które może być zarówno  
słodkie, jak i wytrawne.



### RATATOUILLE

Potrawa z duszonych warzyw.  
Przyrządzana z bakłażana, cukinii,  
soczystych pomidorów, czosnku  
i cebuli.



### ZUPA CEBULOWA

Zupa na bazie cebuli, podawana  
z grzankami, posypana żółtym serem.



### PIECZONE KASZTANY

Rodzaj jadalnych kasztanów,  
pieczonych i podawanych na ciepło.