



Wiosna u kucharzy!

Kiedy zaczyna się robić kolorowo za oknem marzymy o kolorowym stole i wiosennym co nieco na talerzach. Nie inaczej zadziało się na zajęciach podczas, których królowały kolorowe warzywa: pomidor, rzodkiewka, roszponka, papryka, bakłażan, brokuł. A na talerzach pojawiły się: zupa krem z sałaty, tagliatelle z brokułem, sałatka z roszponką, bruschetta z pomidorowym concase, faszerowane papryki i bakłażany a na deser chałka i sok shrekowy czyli sok z natki pietruszki. Nie ma to jak warzywa na wiosnę! Smacznego! [zobacz Galerie](#)