**PRZEPISY**

**Pieczone warzywa w miodowej glazurze, 2-3 porcje:**

* makaron Lubella Pełne Ziarno Świdry z orkiszem do podania
* 3 duże ziemniaki
* 2 duże buraki
* około 150 g mini marchewek
* 2 mniejsze cebule
* 2 ząbki czosnku
* 6 łyżek oleju rzepakowego
* 2 łyżki miodu
* po 1 łyżeczce soli, suszonego oregano, tymianku
* szczypta pieprzu
* sok z cytryny

Warzywa obrać i pokroić w ćwiartki. Czosnek przecisnąć przez praskę i dodać do warzyw. Olej wymieszać z miodem oraz solą, pieprzem i przyprawami, polać warzywa i dokładnie wymieszać. Warzywa przełożyć do naczynia żaroodpornego, zakryć folią i wstawić do piekarnika nagrzanego na 190 stopni. Piec 30 minut, następnie odkryć i piec około 20 minut. Skropić sokiem z cytryny i podawać z ugotowanym makaronem.

**Kopytka w sosie pomidorowym z cheddarem, 2-3 porcje:**

kopytka:

* 1/2 kg ugotowanych ziemniaków
* około 1 szklanki mąki pszennej Lubella
* 1 jajko
* szczypta soli

sos pomidorowy:

* 400 g passaty pomidorowej Łowicz
* 1 mniejsza cebula
* 2 ząbki czosnku
* 2 łyżeczki suszonej włoszczyzny
* 1/2 szklanki wrzącej wody
* szczypta soli, pieprzu oraz cukru do smaku
* około 80 g startego sera cheddar + do dekoracji
* 2 łyżki masła klarowanego

Do wrzącej wody dodać suszoną włoszczyznę. Na rozgrzanym maśle zeszklić drobno pokrojoną cebulę, po chwili dodać sprasowany czosnek, przelać wodę z suszoną włoszczyzną i zagotować. Dodać passatę pomidorową i gotować 4-5 minut, aż całość lekko zgęstnieje. Dodać 80 g startego sera, doprawić solą, pieprzem oraz cukrem i wymieszać.

Ziemniaki przecisnąć przez praskę, połączyć z mąką, jajkiem oraz szczyptą soli i wyrobić. W miarę potrzeby dosypać mąki. Stolnicę oprószyć mąką. Ciasto podzielić na 2 części i z każdej z nich zrobić wałek, lekko spłaszczyć i pokroić. Gotować partiami, w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy. Kopytka gotowe tuż po wypłynięciu na wierzch. Podawać z sosem pomidorowym i startym cheddarem.