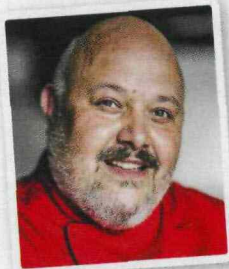


# Ekspert radzi



**MARCO GHIA**

szeft Akademii Kulinarnej Whirlpool

**W moim domu marnuje się sporo jedzenia. Szukam pomysłów na potrawy z kilkudniowego pieczywa czy resztek ziemniaków...**

*Ilona D. z Leszna*

**N**iestety, nie jest to tylko Pani problem. W tym roku po raz kolejny włączyłem się do akcji edukacyjnej prowadzonej przez Banki Żywności po to, by nagłośnić problem i próbować go rozwiązać. Bo ważne jest nie tylko wykorzystanie resztek jedzenia, ale też planowanie zakupów i ich przechowywanie. A jeśli konkretnie pyta Pani o ziemniaki, które pozostały z obiadu – proponuję z nich zrobić pyszne kuleczki. 50 dag ziemniaków rozgniatam, dodaję 4 jajka i 15 dag startego sera, doprawiam solą i pieprzem, dodaję drobno poszatkowaną szalwię. Z masy formuję kuleczki, obtaczam je w bułce tartej i smażę na oleju. Doskonale smakują również odgrzewane – wystarczy je podgrzać w piekarniku 5 min przed podaniem. Z czerstwego chleba można zaś przygotować smaczną zapiekankę. 60 dag chleba kroję w kostkę. W dużej misce mieszam 8 jajek, 1/2 szklanki mleka, trochę startego parmezanu, sól i pieprz. Masę mieszam z 20 dag pokrojonego, żółtego sera i 15 dag wędliny oraz chlebem i odstawiam na 30 min. Potem przekładam ją do natuszczanej formy i piekę ok. 40 min w 180°C.