|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKI  Śmietanka 36%- 250 ml  Maliny/truskawki-400g  Cukier-50 g  Cukier puder-30 g  Żelatyna- 6g  Cukier waniliowy  /wanilia- 1 szt.    Ilość- 3 porcje | **Gotowana śmietanka, czyli panna cotta**    PE02739_   |  |  | | --- | --- | |  | | | **Wykonanie:** | | | 1. Żelatynę namocz w kilku łyżkach zimnej wody, aby napęczniała; 2. Wlej do naczynia śmietankę z cukrem oraz cukrem waniliowym  i gotuj na wolnym ogniu; 3. Połącz żelatynę z gorącą śmietanką, mieszaj do rozpuszczenia żelatyny; 4. Otrzymaną masę wlej do foremek i wstaw do lodówki do zestalenia; 5. Przygotuj sos owocowy (owoce zmiksuj, przetrzyj przez sito  i dosłódź cukrem pudrem; 6. Zestalony deser zanurz na kilka sekund w naczyniu z gorącą wodą, wyłóż na talerz, ozdób sosem, listkami melisy. | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKI  Makaron spaghetti- 200g  Bekon wędzony lub szynka- 100g  Śmietanka 30%- 200 ml  Czosnek – 1 ząbek  Parmezan- 40g  Żółtko- 1 szt.  Oliwa do smażenia- 20ml  Ilość- 2 porcje | **Spaghetti z sosem carbonara**    PE02739_   |  |  | | --- | --- | |  | | | **Wykonanie:** | | | 1. Ugotuj makaron zgodnie z opisem na opakowaniu; 2. Czosnek rozetrzyj, bekon pokrój w cienkie paski, 3. Na oliwie podsmaż bekon, pod koniec smażenia dodaj czosnek, wlej śmietanę, wymieszaj i duś przez chwilę, 4. Zestaw patelnię, dodaj żółtko i wymieszaj; 5. Makaron polej sosem, posyp serem |   Ważne! (po dodaniu żółtka sos można tylko podgrzać, nie dopuszczając do zagotowania się) |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKI  Śmietanka 36%- 300 g  Cukier puder- 15 g  Kakao- 8 g  Rodzynki- 40 g  Migdały- 20 g  Bezy (małe, białe)8 szt.    Ilość- 4 porcje | **Krem sułtański-deser**    PE02739_   |  |  | | --- | --- | |  | | | **Wykonanie:** | | | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Migdały zalej wrzącą wodą, wystudź, odcedź, zdejmij skórkę, pokrój w paski. 3. Rodzynki sparz, odsącz, osusz. 4. Ubij śmietankę z cukrem, połowę wymieszaj z kakao. 5. Drugą połowę wymieszaj z migdałami i rodzynkami. 6. Na dnie pucharka umieść bezę, a na niej połóż śmietankę z bakaliami i udekoruj śmietaną kakaową. 7. Udekoruj bakaliami i bezami. | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKI  Śmietana 18%- 200 ml  Majonez- 30 ml  Musztarda- 10g  Jaja- 3 szt.  Koper, szczypiorek, natka pietruszki- 40g  Cukier- do smaku  Sól, pieprz- do smaku  Ilość- 6 porcji | **Sos ziołowy do grillowanych warzyw**    PE02739_   |  |  | | --- | --- | |  | | | **Wykonanie:** | | | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Śmietanę wymieszaj z majonezem i musztardą. 3. Zioła przebierz, opłucz i posiekaj. 4. Jaja ugotuj na twardo, ostudź, pokrój w kostkę, wymieszaj z sosem, ziołami i dopraw do smaku. |   Podawaj do grillowanych warzyw. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKI  Żurawina (dżem)-300g  Chrzan- 30 g  Jabłko- 150 g  Śmietanka- 36 %-40g  Sól, cukier    Ilość- 8 porcji | **Sos żurawinowo- chrzanowy**  PE02739_   |  |  | | --- | --- | |  | | | **Wykonanie:** | | | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. 2. Przygotuj mus z jabłka: jabłko upiecz (można uprażyć w mikrofali) i przetrzyj przez sito. 3. Żurawinę ze słoika przetrzyj przez sito. 4. Ubij schłodzoną śmietankę 36 %. 5. Składniki dokładnie wymieszaj, dopraw do smaku. |   Podawaj do ryb, pieczonego schabu, szynki gotowanej oraz wędlin. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKI  Śmietanka 36 %-500 ml  Cukier- 60 g  Jaja-żółtka- 5 szt.  Laska wanilii- 1 szt. (lub cukier waniliowy)  Cukier brązowy-100 g    Ilość- 5 porcji | **Krem brulée**  PE02739_   |  |  | | --- | --- | |  | | | **Wykonanie:** | | | 1. Przeprowadź obróbkę wstępną surowców (jaja umyj, wyparz, wybij  i sprawdź ich świeżość). 2. Laskę wanilii przekrój wzdłuż, wyjmij ziarenka. 3. Cukier wymieszaj ze śmietanką, dodaj laskę wanilii oraz osobno ziarenka wanilii( lub cukier waniliowy) i podgrzewaj (nie gotuj), stale mieszając, a potem odstaw do schłodzenia, wyjmij laskę wanilii. 4. Roztrzep żółtka i połącz z przestudzoną śmietanką, wyporcjuj do naczyń, w których deser będzie pieczony (kokilkach). 5. Piecz w piekarniku w kąpieli wodnej w temperaturze 150 °C przez około 40 minut. Po upieczeniu posyp cukrem i opal go palnikiem. | |