|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKIŚmietanka 36%- 250 mlMaliny/truskawki-400gCukier-50 gCukier puder-30 gŻelatyna- 6gCukier 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.
 |

 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKIMakaron spaghetti- 200gBekon wędzony lub szynka- 100gŚmietanka 30%- 200 mlCzosnek – 1 ząbekParmezan- 40gŻółtko- 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) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKIŚmietanka 36%- 300 gCukier puder- 15 gKakao- 8 gRodzynki- 40 gMigdały- 20 gBezy (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.
 |

 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKIŚmietana 18%- 200 mlMajonez- 30 mlMusztarda- 10gJaja- 3 szt.Koper, szczypiorek, natka pietruszki- 40gCukier- do smakuSól, pieprz- do smakuIlość- 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. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKIŻurawina (dżem)-300gChrzan- 30 gJabłko- 150 gŚmietanka- 36 %-40gSól, cukierIlość- 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. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKIŚmietanka 36 %-500 mlCukier- 60 gJaja-żółtka- 5 szt.Laska wanilii- 1 szt. (lub cukier waniliowy)Cukier brązowy-100 gIlość- 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.
 |

 |