|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Rodzaj obróbki cieplnej potraw | Potrawy | Charakterystyka | Dodatki  |
| Gotowanie | Pulpety  | Potrawy lekkostrawne, formowane w kształcie kuli, obtaczane w mące | - sosy (pomidorowy, koperkowy ,chrzanowy) - ziemniaki z wody, kasze na sypko, lub półsypko - surówki, warzywa z wody  |
| Duszenie | Klopsiki  | Kształt jajowaty, 2 szt. Na porcję, obtaczane w mące, obsmażone przed duszenie | - Kasze na sypko, kluski, makarony, ziemniaki. - surówki  |
| Zrazy | Formowane w kształcie wałka, 1 szt. Na porcję, obtoczone w mące, obsmażone przed duszenie |
| Smażenie  | Kotlet mielony | Kształt owalny, sercowaty, grubość 1cm, obtoczony w bułce tartej  | Ziemniaki z wody, puree, surówki, warzywa z wody |
| Kotlet pożarski | Z cielęciny, kształt i grubość kotleta mielonego, nieco mniejsze, 2 szt. na porcję |
| Kotlet ministerski  | Z cielęciny , kształt prostokątny, obtoczony w bułce tartej wymieszanej z płaskimi grzankami |
| pieczenie | Klops | Wałek grubości 8cm, długości 25-30cm, obtoczony w bułce tartej | Ziemniaki z wody, puree, makarony, kasze gotowane na sypko, surówki- sosy np. grzybowy, pomiodorowy , koperkowy  |
| Pieczeń rzymska | Formowana podobnie jak rolada mięsna, nadziewane jajami ugotowanymi na twardo |

Asortyment potraw z mięsnej masy mielonej

|  |
| --- |
|  |