|  |
| --- |
| Barszcz czerwony czysty 1 porcja |
| Składniki | Ilość [g] | Technika wykonania |
| wywargrzyby suszoneburaki ćwikłowecebulasok z cytrynycukierczosnekziele angielskieliście laurowepieprzsól | 200120015do smaku„„„„„„ | * z kostki rosołowej przygotować wywar
* grzyby umyć, namoczyć i oddzielnie ugotować
* buraki i cebulę oczyścić, pokroić w plastry
* zalać warzywa gorącym wywarem, dodać przyprawy i gotować przez 3 minuty
* odstawić na 30 minut, poczym odcedzić uzyskany wywar
* wywar z buraków połączyć z wywarem z grzybów, dodać sok z cytryny
* doprawić barszcz do smaku
* porcja zupy powinna wynosić 200 ml
 |
| Pasztecik z naleśnika z kapustą i grzybami 1 porcja |
| *Ciasto:*mąka pszennajajamlekowodaolejsól*Nadzienie:*kapusta kiszonaolejcebulagrzyby suszonesólpieprzPanierka:jajabułka tarta | 601 szt.605010do smaku300202010do smaku„1/3 20 | * grzyby umyć, namoczyć i ugotować
* kapustę ugotować, odcedzić i ostudzić
* cebule pokroić w drobną kostkę, zeszklić na tłuszczu
* kapustę i grzyby pokroić, dodać cebulę, wymieszać i doprawić do smaku
* do naczynia wlać jajo, mleko, sól, wymieszać
* następnie wsypać mąkę i wyrobić ciasto trzepaczką, aż będzie jednolite
* ustalić konsystencję ciast dolewając wody
* na rozgrzane patelnię wlać odrobinę oleju
* wlać porcje ciasta i dokładnie rozprowadzić
* smażyć naleśniki z obu stron
* na środek każdego naleśnika nałożyć nadzienie i zwijać w rulon zamknięty
* uformowane naleśniki panierować w jaju i bułce tartej
* smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor
 |