|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Barszcz czerwony czysty 1 porcja | | |
| Składniki | Ilość [g] | Technika wykonania |
| wywar  grzyby suszone  buraki ćwikłowe  cebula  sok z cytryny  cukier  czosnek  ziele angielskie  liście laurowe  pieprz  sól | 200  1  200  15  do 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 pszenna  jaja  mleko  woda  olej  sól  *Nadzienie:*  kapusta kiszona  olej  cebula  grzyby suszone  sól  pieprz  Panierka:  jaja  bułka tarta | 60  1 szt.  60  50  10  do smaku  300  20  20  10  do 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 |