

II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne
„Świat na talerzu”

Klasa	Opiekun
3TŻIUG	Magdalena Kwaśniewska
Nazwa kuchni świata	KUCHNIA WĘGIERSKA
Imię i nazwisko uczestników w konkursu	1. Blanka Beyer 2. Angelika Cieśniewska 3. 4. 5.
Nazwa pierwszej potrawy	Naleśniki Á la Gundel
Przepis i wykonanie	Przepis Składniki: <u>podkreślić surowce charakterystyczne dla danej kuchni świata</u> -Ciasto : Mąka pszenna Jaja Mleko Woda Żółtko Tłuszcz do smażenia Sól Nadzienie: <u>Orzechy włoskie łuskane</u> Śmietanka 36%

Cukier puder

Rodzynki

Skórka pomarańczowa

Rum

Sos czekoladowy:

Gorzka czekolada

Śmietanka 36%

Mleko

Kakao

Żółtka

Cukier

Wanilia

Mąka pszenna

Rum

Wykonanie:

Rodzynki i skórkę pomarańczową zalac rumem, odstawić

Z mąki, żółtek jaj, mleka, wody i soli sporządzić ciasto

Białka ubić na pianę i usmażyć z ciastem. Usmażyć 12-15 sztuk naleśników

Przyrządzić nadzienie :

Orzechy zemleć lub drobno posiekać

Ugotować śmietankę, dodać cukier, orzechy, odsączone rodzynki i skórkę pomarańczową

Gotować aż nadzienie zgęstnieje

Nadzienie ostudzić i dodać rum w którym moczyły się bakalie

Przyrządzić sos :

Żółtka utrzeć z cukrem

Śmietankę ubić

Zagotować 200ml mleka z wanilią

Mąkę rozprowadzić w 50ml mleka

Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej, dodać kakao i powoli wlewać do gorącego mleka

Podgrzewać aż sos zgęstnieje

Po zdjęciu z ognia dodać utarte żółtka i pozostały rum

Gdy sos ostygnie wymieszać go delikatnie z ubitą śmietanką

Naleśniki smarować masą orzechową zwiijać w rulon, obsmażyć z obu stron na masle i polać sosem czekoladowym



**Zdjęcia
potrawy**



II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne

„Świat na talerzu”

Klasa	Opiekun
3 TŻiUG 1 gr	Magdalena Kwaśniewska
Nazwa kuchni świata	KUCHNIA WĘGIERSKA
Imię i nazwisko uczestników konkursu	1. Kinga Górtatowska 2. Aleksandra Grzywacz
Nazwa pierwszej potrawy	Gulasz węgierski
Przepis i wykonanie	<p>Przepis</p> <p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 kg wieprzowej łopatki-1 łyżka smalcu wieprzowego-<u>2 cebule</u>-<u>3 stołowe łyżki ostrej papryki</u>-<u>1 zielona słodka papryka</u>-1 pomidor- woda-sól, <u>pieprz</u>-natka pietruszki-ziemniaki-<u>majeranek</u> <p>Wykonanie:</p> <p>W garnku rozgrzać smalec, dodać cebulę, posolić i dusić. Do cebuli dodać mięso, mieszać. Mięso ściągnąć z ognia, dodać paprykę w proszku, wymieszać. Dodać pomidora, słodką paprykę, sól i wodę, aby przykryć mięso. Dusić ok. 1 h. Zdjąć z ognia odstawić na chwilę. Podawać z ziemniakami i pietruszką.</p>
Zdjęcia min po dwa każdej potrawy	

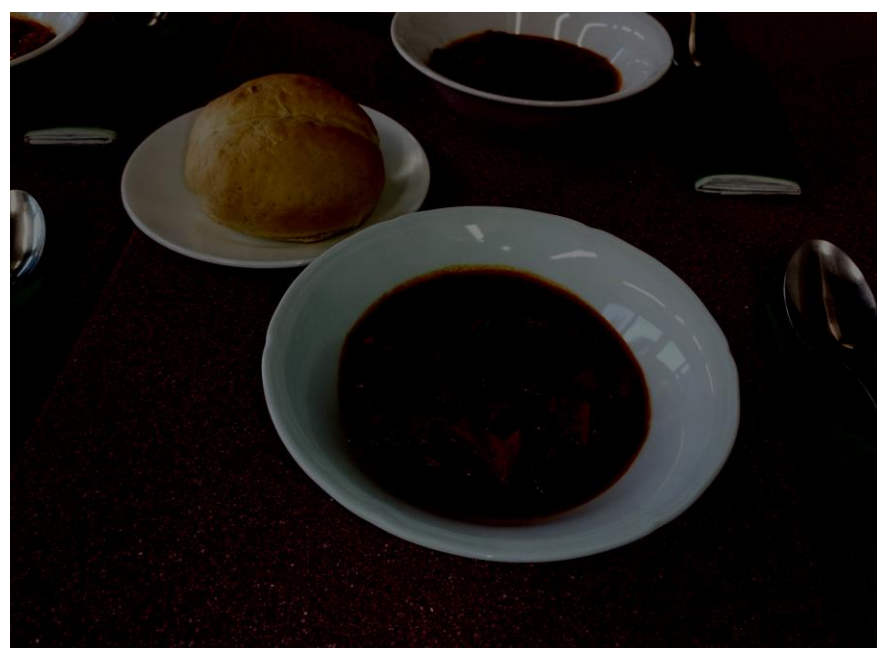


II Konkurs Szkolne potyczki kulinarne

„Świat na talerzu”

Klasa	Opiekun
3 TŻiUG 1 gr	Kwaśniewska Magdalena
Nazwa kuchni świata	Kuchnia węgierska
Imię i nazwisko uczestników konkursu	1.Kogut Zuzanna 2.Jastrzębski Marcel
Nazwa pierwszej potrawy	Leczo bez mięsa
Przepis i wykonanie	<p>Przepis</p> <p>Składniki:</p> <ul style="list-style-type: none">-<u>papryka- 3 sztuki</u>-cebula- 2 sztuki-<u>pomidory- 4 sztuki/3 puszki</u>-przecier pomidorowy- 2-3 łyżki-czosnek-3 ząbki <p>Wykonanie:</p> <p>Cebulę, paprykę i pomidory pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać.</p> <p>Na rozgrzany olej wrzucić cebulę i zeszklić. Dodać paprykę i czosnek, smażyć przez ok. 4 min. Do tego dodać pomidory i przez 10-15 min. dusić. Po tym czasie dodać przecier pomidorowy i doprawić.</p>

Zdjęcia min po dwa każdej potrawy



Nazwa drugiej potrawy

Bułki pszenne

Przepis i wykonanie

Przepis

Składniki:

-mąka- 500g

-drożdże świeże-15g

-mleko-150ml

-cukier-1 łyżeczka

-sól- 1,5 łyżeczki

-woda-140 ml

-masło- 2 łyżki

	<p>Wykonanie:</p> <p>Z drożdży, ciepłego mleka i mąki wykonać rozczyń. Drożdże rozetrzeć z cukrem(aż się rozpuszczą),dodać mleka i mąkę(2 łyżki), wymieszać, przykryć ścierką i odstawić na ok 10min.</p> <p>Masło roztopić i odstawić do wystygnięcia.</p> <p>Do miski wsypać przesianą mąkę, dodać sól. Dodać gotowy rozczyń i wodę. Wyrabiać ciasto stopniowo dolewając roztopione masło. Gotowe ciasto odstawić do wyrośnięcia na ok.1h.</p> <p>Z ciasta uformować bułki i odstawić do wyrośnięcia na ok. 25min. piec w 200 stopniach przez ok. 20-25 min.</p>
Zdjęcia min po dwa każdej potrawy	