

# Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 521/45, Praha 10

## Technologické postupy pokrmů

### **Polévka z červené řepy s tvarohovým nočkem**

Uvaříme červenou řepu ve slupce. Na pánvi rozežřejeme přepuštěné máslo, zlehka orestujeme cibuli s nastrouhanou červenou řepou a zalijeme kuřecím vývarem. Zredukujeme. Přilijeme smetanu. Ochutíme a táhneme 15- 20 min. do měkka. Rozmixujeme, přecedíme přes jemný cedník. Do polévky vkládáme tvarohové nočky a ozdobíme lístky nasekané bazalky.

#### Tvarohové nočky

Utřeme máslo se žloutky, přidáme měkký tvaroh a strouhaný křen. Osolíme, opepříme.

Z toustového chleba okrájíme okraje a tyčovým mixerem připravíme strouhanku.

Vše smícháme a přimícháme z bílků ušlehaný sníh. Těsto necháme odležet asi 45 min. v pokojové teplotě. Tvarujeme nočky, které vkládáme do mírně osolené horké vody.

Vaříme asi 6 – 7min.

### **Konfitované kuřecí prso v anglické slanině, kapustové pure**

Kuřecí prso očistíme, protkneme kouskem cukety, osolíme, obalíme v anglické slanině a zavákuujeme. Zavákuované konfitujeme při 60° – 63°C přibližně 1 hodinu.

Z očištěné mrkve, celeru a cibule připravíme zeleninový základ s divokým kořením a solí. Zalijeme drůbežím vývarem vaříme 15 – 20min. Zredukujeme. Přepasírujeme přes jemný cedník. Zjemníme máslem.

#### Kapustové pure

Kapustu nakrájíme na úzké nudličky a blanšírujeme. Následně ji ochladíme ve studené vodě s kostkami ledu. Vodu slijeme, kapustu rozmixujeme a scedíme.

Očištěné, oloupané a nakrájené brambory uvaříme do měkka, rozšleháme, přidáme máslo, sůl a teplé mléko. Do takto připravené kaše vmícháme kapustovou pěnu.

Na pánev dáme cukr, necháme lehce zkaramelizovat, přidáme očištěnou červenou cibuli nakrájenou na měsíčky, kterou lehce orestujeme. Poté zakapeme trochou balsamika.

Odvaříme.

### **Jahelník se švestkami a švestkovo-jablkovou omáčkou**

Jáhly propláchneme ve studené vodě, potom je několikrát blanšírujeme, aby zmizela hořkost. Necháme okapat a poté vsypeme do vařícího mléka. Přidáme menší část másla a cukru a uvaříme. Měkké jáhly necháme prochládnout. Zbytek másla utřeme s cukrem a žloutky, z bílků ušleháme tuhý sníh a vše vmícháme do vychladlé jáhlové kaše. Nalijeme do vymaštěné formy a přidáme sušené švestky. Pečeme ve středně vyhřáté troubě 35 – 40 min. Při servírování posypeme moučkovým cukrem.

Nadrobno nakrájíme švestky, které rozvaříme v trošce vody na hustší omáčku. Přidáme oloupané na drobno krájené kostičky jablek a směs prohřejeme. Omáčku podáváme k jahelníku.