



## Receptúra súťažného pokrmu kuchár 2020/2021

Meno, priezvisko: Adam Tvrдый

Názov školy, adresa: Hotelová akadémia Hlinská 31, 010 01 Žilina

Názov jedla: Plnená roládka zo pstruha jemne parená na tokajskom víne so zeleninovým pyré, tlačené zemiaky s espumou z kyslého mlieka, rybacia krocketka , silný bisk z rybacích kostí

Ingrediencie: pstruh, olej, bravč.masť, šafrán, vajcia, strúhanka, soľ, koriandr, kôpor, maslo, citrón, b, víno, č. víno, zmes zeleniny( koreňová zelenina, cuketa, tekvica), paradajkový pretlak, šalotka, zemiaky fenikel, kryš. cukor, zakysanka, želatína, farebná repa, hl. múka, práškový cukor, koncentrát z citrusových plodov, mix mikro bylín

Kalkulácia (4 porcie): pstruh- 1400g, olej-40g, bravč.masť-40g, šafrán-0,05, vajcia-80g, strúhanka-80g, soľ-4g, koriander- 0,2g kôpor-0,2g, maslo- 100g, citrón- 20g, b, víno-200g, č. víno- 200g, zmes zeleniny( koreňová zelenina, cuketa, tekvica)- 300g, paradajkový pretlak-25g, šalotka- 50g, zemiaky-200g, fenikel- 200g, kryš. Cukor-20g, zakysanka- 200g, želatína- 8g, farebná repa- 120g, hl. múka-40g, práškový cukor- 20g, koncentrát z citrusových plodov-20g, mix mikro bylín

Postup (popis):

Pstruha vyfiletujeme , z odrezkov rybacieho mäsa pripravíme fáš ktorou filetu naplníme- zmes zeleniny vložíme do sklenenej misy spolu s bylinkami, podlejeme vínom a vložíme do konvektomatu. Z takto udusenej zeleniny pripravíme jemné pyré. Uvarené zemiaky popučíme spojíme s orestovanou

šalotkou, pridáme kôpor a vložíme do formičky- zapečieme, z odrezkov mäsa pripravíme kroketku, ktorú vypražíme, z rybacie kosti upečieme, vložíme do silného cibuľovo- zeleninového základu podlejeme vínom- pripravíme silný bisk, s pomocou easy fľaše pripravíme espumu z kyslého mlieka, dekorujeme orestovanou zeleninkou, čerstvými bylinkami a koriandrovým pestom.

Dátum: ..23.11. 2020





