

*Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića
Poreč.*

Promojunior 2013.



Poreč, 6. prosinca 2013.

*Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića
Poreč.*

Promojunior 2013.



Poreč, 6. prosinca 2013.

NATJECATELJI: *Nikolina Hercig*
Damir Štefanić

NAZIV JELA: Flambirane pileće rolnice u zelenom papru

KUHINJA PRIPREMA: (za 2 osobe)

- rolnice od pilećih prsa (300 g) 6 kom
- zeleni papar u slanoj vodi 20 g
- maslac 30 g
- pileći velute 100 g
- male crne masline 4 kom
- džepići s povrćem 2 kom
- dekoracija (planika) 2 grančice

BLAGOVAONICA PRIPREMA:

- kolica za flambiranje
- tavu za flambiranje
- pribor za rad
- tople tanjure
- stolne grijače
- mlinac za sol i papar
- 30 g Vinjaka za flambiranje

RADNI POSTUPAK:

Rolnice stavimo u tavu na ugrijani maslac, popržimo sa svih strana, ugrijemo rub tave, dodamo vinjak te flambiramo.

Popržene rolnice izvadimo u posudicu s poklopcem i odložimo na grijač.

U tavu ulijemo pileći velute umak, dodamo zeleni papar, masline, posolimo i popaprimo, prokuhamo, aranžiramo na tople tanjure i poslužimo toplo.

NATJECATELJI: *Nikolina Hercig*
Damir Štefanić

NAZIV JELA: Flambirane kruške u zlatnom umaku na kraljičinoj riži

KUHINJA PRIPREMA: (za 2 osobe)

- 2 poširane kruške
- 1 cl soka od krušaka
- 2 obroka kraljičine riže
- 20 cl zlatnog umaka
- dekoracija: nar i vršak mente

BLAGOVAONICA PRIPREMA:

- kolica za flambiranje,
- tavu za flambiranje,
- tople tanjure za posluživanje,
- posipač sa šećerom
- pribor za rad
- 4 cl viljamovke
- 3 cl likera kruškovca

RADNI POSTUPAK:

U tavu stavimo sirup od kruške, zagrijemo, dodamo poširane kruške, kuhamo uz povremeno polijevanje umakom iz tave. Kad se umak u tavi reducira, dodamo kruškovac, prokuhamo kratko, ugrijemo rub tave, prelijemo viljamovkom i flambiramo. Sredinu tanjura zalijemo zlatnim umakom, na umak položimo rižu na koju dodamo kruške peteljkom okrenutom prema gore i sve prelijemo umakom iz tave, ukrasimo narom i mentom i poslužimo toplo.