

18.05.20

Ciasta zarabiane w naczyniu

Sporządzanie potraw z wykorzystaniem ciast zarabianych w naczyniu

Proszę wykonać potrawę wg poniżego przepisu

Jako dodatek do klusek można wykonać dowolny sos.

Proszę o przesłanie zdjęć [chudzikalicja@radymno.edu.com](mailto:chudzikalicja@radymno.edu.com)

Proszę o przesłanie zdjęć ocen z dzienniczka praktyk oraz brakujących zadań.

Pozdrawiam serdecznie!

KLUSKI KŁADZONE	Sposób wykonania
Normatyw surowcowy na 4 porcje dania zasadniczego	
mąka pszenna 400 g jaja 2 szt. woda około 250 cm <sup>3</sup> masło 20 g sól do smaku	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zważyć miskę, zanotować jej masę.</li><li>• Do miski przesiać mąkę.</li><li>• Wymieszać jaja z wodą i solą.</li><li>• Wlać masę jajeczną do mąki, mieszając.</li><li>• Ustalić gęstość ciasta, wyrobić, zważyć miskę z ciastem.</li><li>• Metalową łyżką zwilżoną we wrzącej wodzie formować małe kluski.</li><li>• Kluski wrzucać do wrzącej wody, ruchem „od siebie”.</li><li>• Gotować około 5 minut, sprawdzić przekrój klusek.</li><li>• Wybrać kluski na cedzak, przelać gorącą wodą.</li><li>• Zważyć, ustalić wydajność, wyporcjować i polać stopionym masłem.</li></ul> Porcja klusek jako dania podstawowego powinna ważyć 300 g.
	