**Nauczyciel: mgr inż. Agnieszka Bisztyga-Pawłowska**

**Przedmiot: Przygotowanie dań (7 h/ tydzień)**

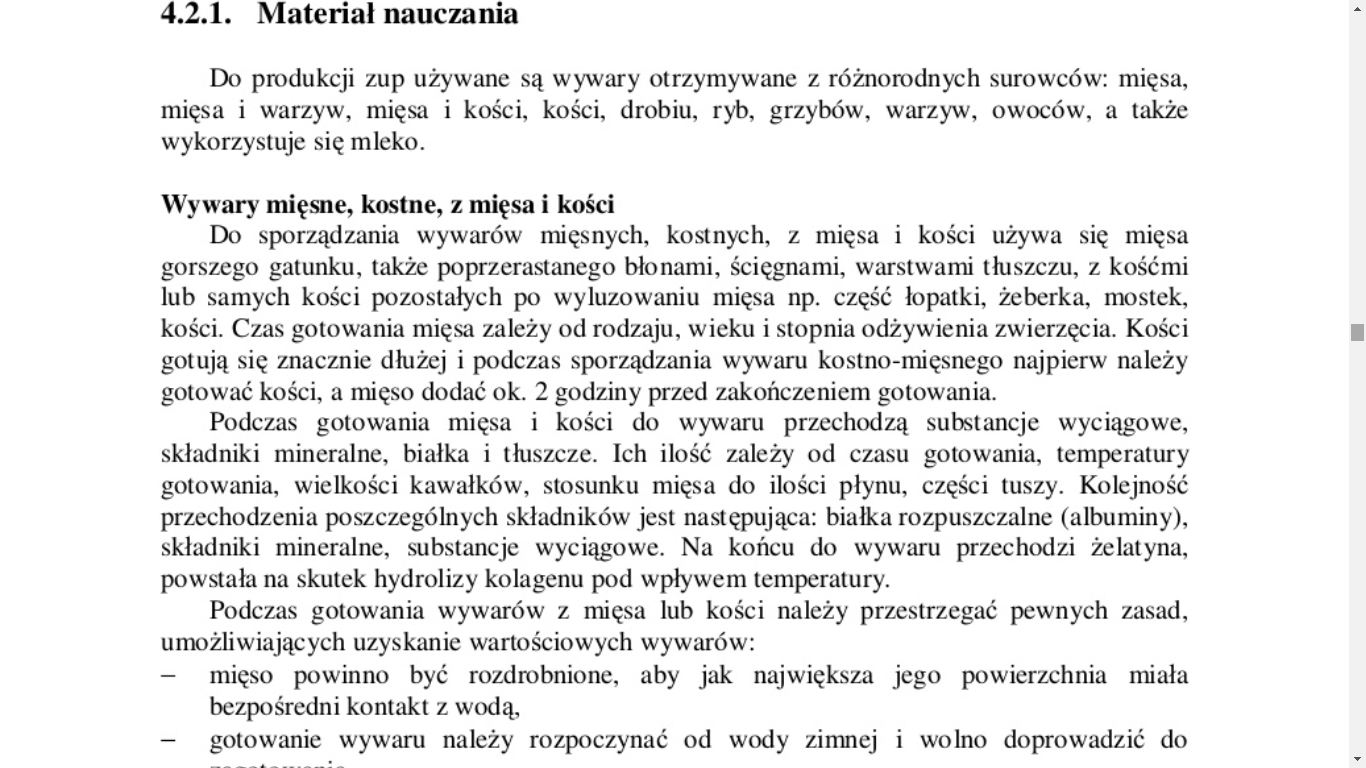
**Data: 29.10.2020-30.10.2020 (3 h)**

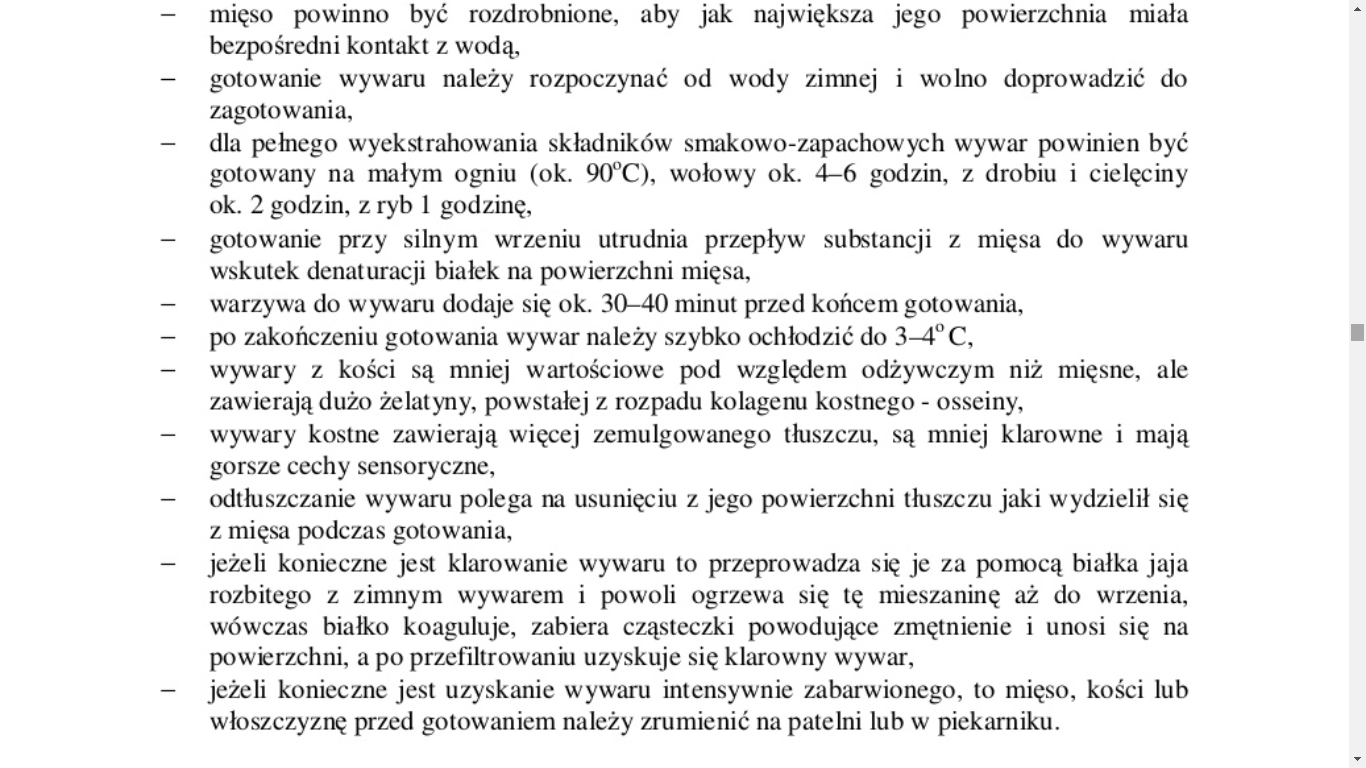
**Temat: - Sporządzanie wywarów mięsnych (2 h)**

**- Sporządzanie wywarów mięsno-warzywnych (1 h)**

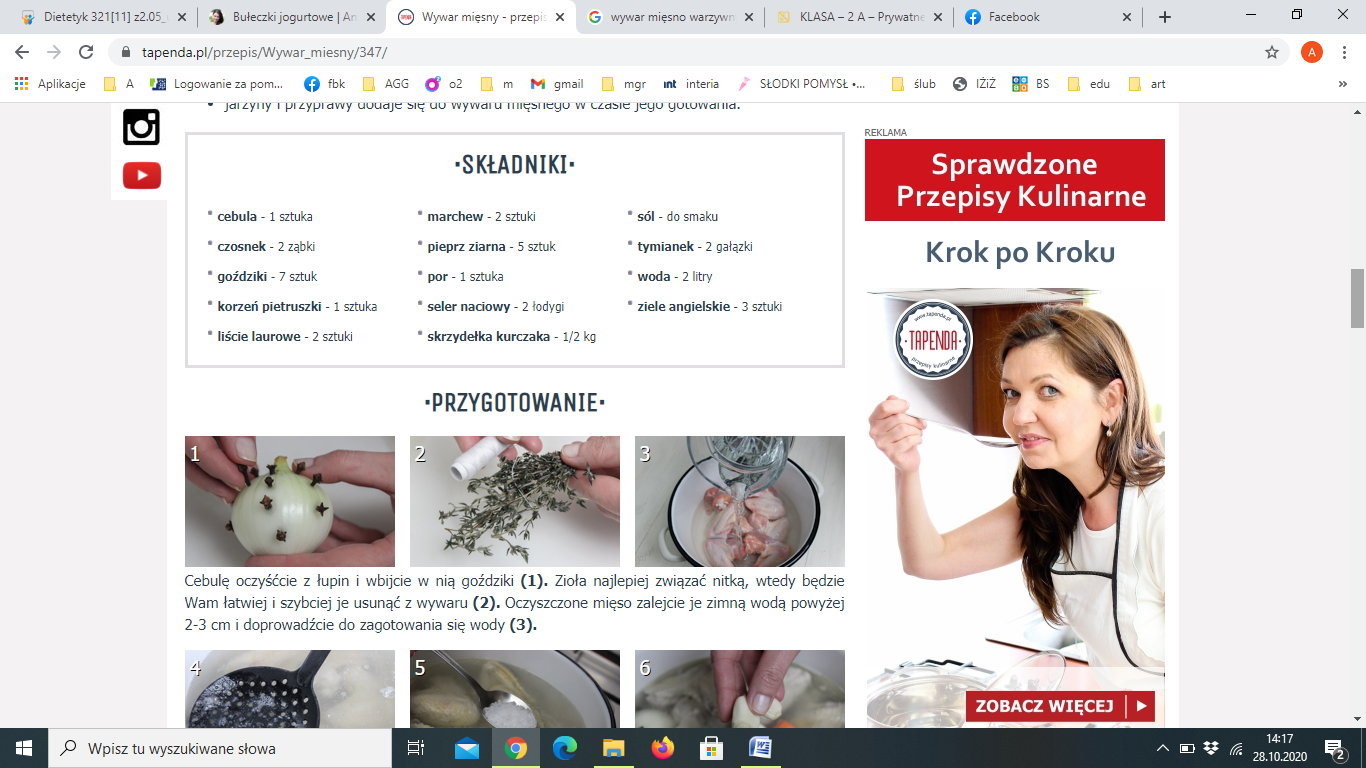
**Kontakt:** [**n.a.pawlowska@ptz.edu.pl**](mailto:n.a.pawlowska@ptz.edu.pl)

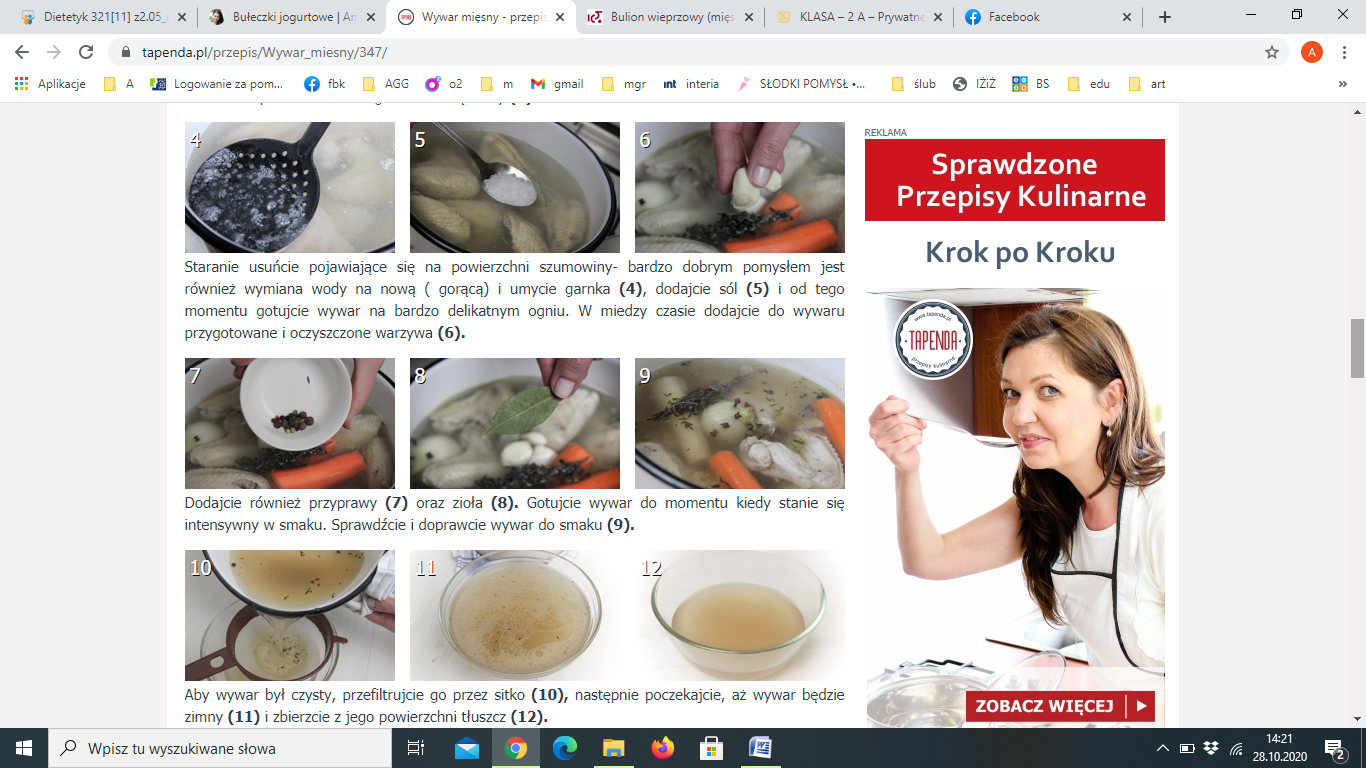
**Zapoznaj się z materiałem i obejrzyj filmik**

****

****

|  |
| --- |
| „Wywar z kości jako podstawa zup” |
| Składniki: 2 l wody, 25 dag warzyw mieszanych, 25 - 50 dag kości, 1.5 - 2 dag soli. Sposób wykonania:     Kruche kości wołowe lub cielęce opłukać starannie, drobno porąbać, zalać zimną wodą, podgotować. Oczyścić warzywa szczoteczką pod bieżącą wodą, oskrobać, opłukać, większe sztuki przekrajać, włożyć da podgotowanych kości, posolić i gotować. Gdy resztki mięsa przy kości ugotują się, wywar odcedzić, połączyć z głównym składnikiem i zupę podprawić. Drobne resztki mięsa pokrajać, włożyć do zupy. Gdy jest ich więcej, można je zużyć jako nadzienie do pierogów, naleśników itp. |





Link do filmiku:

<https://www.youtube.com/watch?v=BA6kVwtWH8s>