

Roladka Hrabiego Potockiego w towarzystwie kominów ziemniaczanych z fuczkami

Roladka Hrabiego Potockiego (10 porcji)

Składniki: Roladka

Filet z kurczaka	kg	1.4
Pieczarki	kg	0.4
Szcypior	kg	0.02
Ser wędzony	kg	0.3

Przyprawy: sól, pieprz, przyprawa do kurczaka

Składniki: sos

śmietana 30%	litr	0.7
serek topiony ementaler	kg	0.2

koncentrat pomidorowy 1 płaska łyżeczka
primerba grzybowa 1 płaska łyżeczka lub bulion grzybowy 0,5 kosteczki

Sposób wykonania:

Fileta oczyścić i rozbić, ser zetrzeć na tarce, pieczarki umyć skroić w ćwiartki i usmażyć. Szcypior wyplukać i zsiekać na drobno. Wyłożyć na fileta pieczarki, ser żółty, szcypior, przyprawić i zwinąć roladę. Piec w piecu w temp 165°C około 15 minut. Sos – Wszystkie składniki połączyć z sobą i zagotować.

Fuczki (10 porcji)

Składniki:

Kiszona kapusta	kg	1,0
Ziemniaki	kg	1,0
jaja	szt	2
mąka pszenna	kg	0,02
cebula	kg	0.15

olej do smażenia

Przyprawy: sól, pieprz, natka pietruszki, czosnek niedźwiedzi

Sposób wykonania:

Kapustę wycisnąć, ziemniaki obrać i zetrzeć na grubej tarce odcisnąć i odstawić osocze w naczyniu następnie jak się odstoi odlać wodę a skrobie dodać do ziemniaków połączyć z kapustą dodać skrojoną w kostkę cebule, jaja, mąkę i przyprawy. Uformować placuszki i usmażyć na oleju.

Kominy ziemniaczane (10 porcji po 150g)

Ciasto naleśnikowe

Składniki:

Mleko	litr	1.0
Mąka	kg	0,3
Jaja	szt	4
Olej	litr	0.5
Bułka tarta	kg	0.2

Przyprawy: sól

Sposób wykonania:

Do mleka dodać mąkę , jajko, łyżkę oleju, sól i sporządzić ciasto naleśnikowe, następnie usmażyć naleśniki.

Farsz

Cukinia kg 0.4

Ziemniaki kg 0.6

Cebula kg 0.2

Przyprawy: sól, pieprz młotkowy

Sposób wykonania:

Przyprawy: sól, pieprz

Ziemniaki umyć i ugotować zostawić do wystudzenia. Cukinie obrać i skroić w kostkę wraz z cebulką zasmażyć na oleju, pod koniec dodać skrojone w kostkę ziemniaki doprawić do smaku farsz. Wyłożyć farsz na naleśniki i zwinąć jak na krokiety wypanierować i usmażyć na oleju serwować jako dodatek do dania głównego.