

**Temat: Metody i techniki sporządzania potraw smażonych z drobiu.**

Spróbuj sporządzić potrawę na podstawie podanej poniżej receptury. Dobierz odpowiednie sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej i termicznej. Przestrzegaj zasad higieny produkcji oraz sztuki kulinarnej. Przyprawę do grilla możesz zastąpić innymi dostępnymi przyprawami.

Przygotowując inną ilość porcji niż w recepturze, pamiętaj o konieczności przeliczenia potrzebnych ilości surowców.

Po sporządzeniu potrawy dokonaj oceny organoleptycznej.

Smacznego.

<b>Piersi a'la grill</b>		<b>2 porcje</b>
<b>Normatyw surowcowy</b>	<b>Wykonanie</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Piersi kurczaka 400 g (1 szt.)</li><li>• Ser żółty 80 g</li><li>• boczek wędzony 4 plastry</li><li>• Przyprawa do grilla klasyczna</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Płat piersi podzielić na pół i wykonać nacięcie tak, by powstała kieszeń.</li><li>2. Ser zetrzeć na tarce.</li><li>3. Boczek pokroić w plastry.</li><li>4. Kieszeń piersi wypełnić serem, posypać przyprawą i owinąć plastrem boczku.</li><li>5. Spiąć dokładnie wykałaczką.</li><li>6. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 35 minut lub grillować.</li></ol>	
	Podawać z pieczonymi ziemniakami i sezonową surówką.	