

Temat: Rodzaje i zasady sporządzania nadzienia do drobiu. Metody i techniki sporządzania potraw gotowanych z drobiu.

Kurczak w potrawce	4 porcje
<p>Normatyw surowcowy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kurczak ok. 1000 g • marchew 100 g • pietruszka 50 g • seler 100 g • cebula 50 g • pieprz ziarnisty, liść laurowy sos potrawkowy: • masło 100 g • mąka pszenna 30 g • żółtko 30 g (1 szt.) • zielona pietruszka lub koperek • cytryna 	<p>Wykonanie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kurczaka po obróbce wstępnej ugotować z warzywami jak na rosół, ale w znacznie mniejszej ilości wody. 2. Ugotowanego kurczaka podzielić na porcje, rosół przecedzić. 3. Przygotować sos potrawkowy: zrobić zasmażkę I stopnia z mąki i $\frac{3}{4}$ masła. Rozprowadzić rosół, zagotować, podprawić żółtkiem. Dodać resztę surowego masła, sok z cytryny i posiekaną natkę pietruszki. 4. Jarzyny z wywaru pokroić w <i>julienne</i> i podgrzać. <p>Podawać porcje mięsa ułożone na warzywach z rosółu, polane częścią sosu.</p>