

Školní „PROSTŘENO“

Rok se s rokem sešel a opět na naší škole proběhla oblíbená soutěž ve vaření s názvem Prostřeno. Zúčastnily se jí dívky z 9. ročníků. Zadání bylo stejné jako v minulém roce: 3 chody, za 3 hodiny, za 300,- Kč.

Soutěžily tři týmy, které pro porotu složenou ze zástupců radnice, sdružení rodičů a školy, připravily vynikající pokrmy.

Rozhodování o vítězi bylo velmi těžké. Vyhrát může ale jen jeden. Letos se staly vítěžkami Lenka Dvořáková a Lenka Cahová z 9. B. Děkuji ale všem děvčatům, protože všechna jídla se moc povedla.

Lenka Božková

Vítězné menu

Předkrm: carpaccio z červené řepy

- 2 – 3 vařené bulvy červené řepy
- 150 g kozího sýru
- Marináda:
 - 100ml olivového oleje
 - 1 lžíce sójové omáčky
 - 2 lžíce octa
 - Šťáva z půlky pomeranče, trošku soli a pepře, špetka tymiánu

Postup: Uvařenou řepu nakrájenou na tenké plátky, necháme marinovat 12 hodin v předem připravené marinádě.

Hlavní chod: Žampionové rizoto s kuřecím masem

- Rýže
- Smetana ke šlehání
- Čerstvé žampiony
- Kuřecí prsa
- Máslo

Postup: Uvaříme rýži. Na pánvi orestujeme na másle nakrájené žampiony. K tomu pak přilejeme smetanu a necháme chvíli dusit. Tuto směs smícháme s uvařenou rýží. Osolíme a opepříme. Plátky kuřecího masa lehce okořeníme a orestujeme na pánvi. Servírujeme na kopeček rizota.

Dezert: Jahodové mini dortíky

- 5 vajec
- 5 lžic krystalového cukru
- 5 lžic pol. mouky
- Mascarpone, tvaroh
- Smetana ke šlehání
- 500 g jahod
- Cukr, bílá čokoláda na ozdobení

Postup: Korpus – z bílků vyšleháme sníh, přidáme žloutky s cukrem a přimícháme mouku. Těsto vylejeme na plech. Dáme péci na 180 stupňů asi 8 min.

Z vychladlého těsta vykrájíme kolečka, která promažeme směsí z mascarpone, tvarohu, cukru, jahod a ušlehané šlehačky. Kolečka vrstvíme na sebe. Ozdobíme bílou čokoládou.



