

Čočkové kuličky s omáčkou z hnědých žampionů, krémová bramborová kaše, brusinky a máslový hrášek

Položka	množství	jednotka	poznámky
Gravy kuličky 1 porce	1	porce	3 kuličky
Gravy omáčka z hnědých žampionů 1 l	0,05	kg	
Bramborová kaše základ 1 kg	0,1	kg	
Brusinky kompotované	0,02	kg	na servis
Pažitka	0,02	kg	posyp
Hrášek mražený	0,05	kg	
Máslo bio	0,005	kg	na hrášek

Čočkové kuličky 1 porce

	množství	jednotka
Čočka zelená bio	0,032	kg
Cibule loupaná bio	0,005	kg
Olej slunečnicový bio	0,005	kg
Česnek čerstvý bio	0,001	kg
Ovesné vločky bio	0,005	kg
Sůl	0,0005	kg
Paprika uzená	0,0003	kg
Dvojitý rajčatový protlak bio	0,003	kg
Žloutek	0,25	ks

Gravy omáčka z hnědých žampionů 1 l

	množství	jednotka
Cibule loupaná bio	0,15	kg
Olej slunečnicový bio	0,07	kg
Žampiony hnědé	0,15	kg
Česnek čerstvý bio	0,015	kg
Zeleninový vývar	0,8	kg
Smetana bio	0,03	kg
Mléko bio	0,03	kg
Sůl	0,01	kg
Pepř černý mletý	0,0001	kg
Tymián	0,01	kg
Mouka hladká bio	0,02	kg



Bramborová kaše základ 1 kg

Brambory loupané bio

Sůl

Máslo bio

Mléko plnotučné bio

množství

0,85

0,01

0,07

0,125

jednotka

kg

kg

kg

kg

Pracovní postup:

Namočenou čočku uvaříme do měkka. Uvařenou čočku scedíme a necháme důkladně vychladit. Na oleji zpěníme nakrájenou cibulku s česnekem a zarestujeme rajčatový protlak. V kutru rozmixujeme vločky na jemný prach. Vychladlou čočku rozkutrujeme se všemi surovinami do kompaktní hmoty, ze které tvarujeme kuličky a skládáme na plech. Mezi kuličkami necháme malé mezery, lehce je zastříkneme olejem a pečeme ve vyhřátém konvektomatu na 180 °C cca 7 minut, poté je obrátíme a pečeme dalších 7 minut.

Na oleji si uděláme tmavý cibulový základ, přisypeme na plátky nakrájené žampiony, česnek a tymián. Vše společně důkladně orestujeme, osolíme, opepříme a podlijeme zeleninovým vývarem. Krátce spolu provaříme, zahustíme jíškou a poté rozmixujeme do hladké omáčky. Omáčku zjemníme smetanou a dochutíme solí a pepřem

Oloupané a nakrájené brambory uvaříme ve vroucí osolené vodě do měkka. Uvařené brambory zcedíme, vyšleháme s máslem a následně přiléváme horké mléko a vše šleháme do hladké kaše. Dle chuti dosolíme.

Kuličky podáváme s bramborovou kaší, hráškem prohozeným v másle, s omáčkou a celý pokrm sypeme čerstvě nakrájenou pažitkou. Dle chuti můžeme podávat s brusinkovým kompotem.

**TIP ŠÉFKUCHAŘE:**

Pokud máme větší počet strážníků, tak místo kuliček volíme tvar placičky a uděláme jednu na porci pro efektivnější výrobu.

