VÝKLAD

Úprava těsta křehkého, listového a odpalovaného **PŘÍPRAVA KŘEHKÉHO TĚSTA** Tohoto těsta se ve studené kuchyni užívá hlavně na přípravu lodiček, košíčků a slaného pečiva.

**SUROVINY:** (polohrubá mouka, máslo, cukr, vejce, mléko, rum, sůl), připravené těsto necháme odpočinout. Vychladlé těsto rozválíme a vykrajujeme lodičky nebo košíčky, pečeme ve vyhřáté troubě a plníme různými náplněmi např. salátem s majonézou, vejcem, pěnou, paštikou, hašé apod.

**Výrobky**: **Lodičky s vlašským salátem** Lodičky naplníme vrchovatě vlašským salátem, povrch posypeme jemně rozsekaným rosolem a ozdobíme petrželovou natí. **PODÁVÁME:** jako zákusek k čaji, vínu a jako studený předkrm.

**PŘÍPRAVA LISTOVÉHO TĚSTA** Toto těsto používáme také na výrobky studené kuchyně **,** na přípravu paštiček, košíčků a slaného pečiva.

**SUROVINY:** (máslo, polohrubá mouka,voda, sůl, ocet, hladká mouka), připravujeme ze dvou druhů těst, vodového a tukového, které 3x překládáme a rozvaluje (tvoříme listy), pečeme v hodně vyhřáté troubě při 230°C.

**Výrobky: Paštičky plněné telecím hašé**

Telecí hašépromícháme s trochou rosolové šťávy a pomocí cukrářskéhosáčku je naplníme do paštiček.Povrch náplně ozdobíme petrželovou natí.  **PŘÍPRAVA TELECÍ HAŠÉ:** telecí maso pečené nebo dušené, žemle, mléko, máslo, petrželová nať, cibule, máslo, žloutek, sůl, pepř, vývar. Všechny suroviny pomeleme, dochutíme a společně podusíme, necháme vychladit a plníme do paštiček z listového těsta.

**PODÁVÁME:** jako studený předkrm, dezert nebo zákusek k vínu.

**PŘÍPRAVA ODPALOVANÉHO TĚSTA** Z páleného (odpalovaného) těsta připravujeme ve studené kuchyni větrníčky, věnečky, banánky, rohlíčky.

**SUROVINY:** (máslo**,** voda, sůl, polohrubá mouka, vejce), suroviny, vaříme, odpalujeme tak dlouho až se nelepí na stěny nádoby. Necháme vychladnout a do vychladlého těsta postupně vmícháme vejce. Děláme různé tvary cukrářským sáčkem na pečící papír, který jsme rozložili na plech. Pečeme při 230°C ve vyhřáté troubě.

**Výrobky:** **Větrníčky s lososem**

Do lososového másla přimícháme trochu jemně nasekaného uzeného lososa a touto směsí naplníme větrníčky. Povrch větrníčků potřeme lehce rosolem a necháme vychladit. Upravené na skleněné míse podáváme.

**Podáváme**: jako studený předkrm, dezert a jako zákusek k vínu, pivu, čaji.