Příloha č. 2 – Průvodní list soutěžícího

**Jméno a příjmení:** Václav Paldus

**Název školy:** SOŠ a SOU Horky nad Jizerou 35

**E-mail:** vasekpaldus@seznam.cz

**Mobil:** 739 762 787

**Název jídla:**  Tuňákovo-dýňové hrudky s dipem z kysané smetany

**Kalkulační list:**

**A. Suroviny na 10 porcí + cena surovin B. Suroviny na 4 porce**

Tuňák Rio mare v olivovém oleji 320 g 220,- 128 g

Dýně Hokaido 900 g 35,- 450 g

Toastový chléb 300 g 10,- 120 g

Citronová šťáva 20 g 5,- 8 g

Citronová kůra 4 g 4,- 2 g

Jarní cibulka 60 g 5,- 24 g

Česnek 18 g 5,- 8 g

Zázvor 8 g 1,- 3 g

Kysaná smetana 250 g 16,- 100 g

Limetková šťáva 30 g 5,- 120 g

Cukr 5 g 1,- 2 g

Sůl 5 g 1,- 2 g

**Celkem: 1920 g 308,-**

**Technologický postup:**

Dýni pečeme v troubě na pečícím papíru doměkka. Rozmixujeme jí dohladka, přidáme tuňáka i s olejem, citronovou šťávu a kůru, nadrobno nakrájenou jarní cibulku, jemně nastrouhaný čerstvý zázvor a česnek a samozřejmě sůl.

Suroviny zamícháme a přidáme rozmixovaný toastový chléb, kterým hmotu zahustíme. Z hmoty vytvoříme hrudky a dáme péct horkým vzduchem na 200°C na 7 minut na pečícím papíru. Lehce přestříkneme olejovým sprejem. Dipem je kysaná smetana smíchaná s limetkovou šťávou, ochucená solí a cukrem.