

# RECEPTOVÝ LIST

Receptura a kalkulace na 10 porcí					
Název pokrmu :		Pečené kachní prso s omáčkou ze sušeného ovoce, polentou a puré z hrušek s pálenkou			
Stručná charakteristika:					
Hmotnost 1 porce v g:					
DRUH POTRAVIN	Hmotnost v g/ml		Cena bez DPH		
	Hrubá	Čistá	Za jednotku	Celkem	
Kachní prso	1 500		149,90	224,85	
Sůl	10		6,90	0,07	
Pepř	10		190,00	1,90	
Rozmarýn	10		522,00	5,22	
Polenta					
Polenta	100		35,80	3,58	
Kuřecí fond Chef Club*	700		195,00	5,46	
Sůl	10		6,90	0,07	
Máslo	60		149,90	8,99	
Omáčka ze sušeného ovoce					
Kuřecí fond Chef Club*	600		195,00	4,68	
Cukr	100		23,90	2,39	
Červené víno	200		125,00	25,00	
Rozinky	100		95,00	9,50	
Sušené meruňky	100		280,00	28,00	
Sušené švestky	100		200,00	20,00	
Solamyl	20		68,00	1,36	
Sůl	10		6,90	0,07	
Pečené karotka					
Karotka	600			0,00	
Sůl	10		43,00	0,43	
Olivový olej Chef Club	50		150,00	7,50	
Hruškové puré					
Hrušky čerstvé	500		34,90	17,45	
Sůl	5		6,90	0,03	
Slivovice	50		350,00	17,50	
Hmotnost potravin celkem		4 845			
Ztráty celkem		0	0	Cena celkem	384,06
Hmotnost hotového výrobku v g			0	Cena za jednu porci:	38,41
Výrobní postup:			0		

\* na 1 litr hotového fondu potřebujeme 40 g koncentrátu Chef Club Rybí fond

Pečené kachní prso:

Kachní prso osolíme, opeříme a pečeme na suché pánvi kůží dolů asi 3 minuty, potom otočíme a pečeme další 2 minuty. Následně vložíme do rozpálené trouby 160° C na další 3-4 minuty. Po vyndání necháme odpočinout, aby bylo maso růžové.

Polenta:

Do horkého kuřecího fondu přidáme máslo prohřejeme, až se nám máslo rozpustí. Fond s máslem zavaříme a pomalu přisypáváme polentu, provaříme a stále mícháme. Po 3 minutách hotovou polentu nalijeme do formy a necháme vychladnout. Ze zchlazené polenty vypíchneme kolečka a opečeme na másle.

Omáčka ze sušeného ovoce:

Připravíme si světlý karamel zalijeme vínem a přidáme kuřecí fond, Nakrájené sušené ovoce přidáme do omáčky a provaříme a zahustíme solamylem.

Pečená karotka:

Zblanžirovanou karotku nakrájíme na kolečka a opečeme na másle.

Hruškové puré:

Celé hrušky položíme na sůl a pečeme do měkka v troubě na 190 C asi 15-20 minut. Upečené hrušky necháme vychladnout, oloupeme a odstraníme jadřince. Vše rozmixujeme a přidáme trochu slivovice.