



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

ŻABIE UDKA W PANKO



SKŁADNIKI (NA 10 PORCJI):

Żabie udka:

- Żabie udka RARI FOOD 1 kg
- Sól morską PRYMAT
- Pieprz ziarno PRYMAT
- Czosnek siekany 10 g
- Panierka panko 200 g
- Panierka tempura 100 g
- Jaja świeże MILI 2 szt.
- Olej uniwersalny YES CHEF

Purée z zielonych warzyw:

- Cukinia zielona 200 g
- Groszek zielony OERLEMANS 100 g
- Bób 50 g
- Czosnek 10 g
- Por 100 g
- Szczypior + cebulka 1 pęczek

- Sól morską PRYMAT
- Pieprz ziarno PRYMAT
- Masło tradycyjne DEBIC 50 g
- Śmietana 32% DEBIC 50 ml
- Bulion 500 ml

Marynowana cebula:

- Cebula czerwona 300 g
- Wino czerwone ANANTO 250 ml
- Cynamon kora ARCO 1 szt.
- Goździki PRYMAT 5 szt.
- Jałowiec cały ziarna HORECA AROMA PREMIUM 5 szt.
- Nektar z czarnej porzeczki SOLEO 200 ml
- Miód wielokwiatowy SIMPLY SWEET 50 g
- Ocet winny CARANDINI 10 ml



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

Kuli pietruszkowe:

- Natka pietruszki 2 pęczki
- Oliwa URZANTE 100 ml
- Czosnek 100 g
- Sól morską PRYMAT
- Pieprz ziarno PRYMAT
- Sok z cytryny 100 ml
- Cukier trzcinowy
CUKIER KRÓLEWSKI 5 g

Tiul:

- Woda 10 łyżek
- Olej uniwersalny YES CHEF 9 łyżek
- Mąka 1 łyżka
- Green powder SOSA

- Pomidorki koktajlowe konfitowane
300 g
- Dekoracje wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Żabie udka:

Żabie udka oczyszczamy i porcjujemy, doprawiamy solą i pieprzem z młynka oraz siekanym czosnkiem. Następnie obtaczamy je w tempurze, jajku i panko, smażymy na oleju na rumiany kolor.

Purée z zielonych warzyw:

Warzywa blanszujemy w gorącym bulionie, następnie cedzimy. Warzywa doprawiamy, miksujemy ze śmietaną i masłem, przecieramy przez sito.

Czerwona cebula:

Cebulę dzielimy na części. Przygotowujemy marynatę: czerwone wino, nektar z czarnej porzeczki, ocet winny i przyprawy zagotowujemy.

Cebulę marynujemy 12 godzin.

Kulki z pietruszki:

Pietruszkę blanszujemy w osolonym wrzątku, następnie miksujemy z czosnkiem, oliwą i pozostałymi składnikami, całość przecieramy przez sito. Z masy formujemy kulki.

Tiul:

Wszystkie składniki mieszamy, smażymy na patelni do naleśników.

Na talerz układamy tiul, na nim układamy żabie udka oraz pozostałe składniki, dekorujemy całość wg uznania.