



Shiso Taco

Normatyw surowcowy:

- świeże liście „shiso”
- 2 nóżki z kaczki
- świeże mango
- kurkuma
- sól gruboziarnista
- pieprz czarny mielony



Źródło: zbiory własne

Sposób przygotowania:

Mięso z kaczki dokładnie umyć pod bieżącą wodą (obróbka wstępna), doprawienie kurkumą, solą i czarnym pieprzem mielonym. Wyłożenie na pergamin i małą blaszkę, wstawienie do rozgrzanego piekarnika do 180 stopni Celsjusza. Piec przez 20 minut. Po upieczeniu wyciągnąć mięso i odłożyć do ostygnięcia.

Mięso z kaczki oddzielić od kości, „rozwarstwić” włókna mięsa, położyć na liściach „shiso”, doprawić solą i pieprzem, na sam koniec nałożyć 1 łyżkę drobnych kosteczek świeżego mango.

RESTAURANTE MERCATBAR

Przybylski Sebastian, klasa III K