

TĚSTOVINOVÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM

Anotace	Vaření a zpracování těstovin, tepelná úprava kuřecího masa, dochucování pokrmů.
Autor	Jana Šiklová
Jazyk	Čeština
Očekávané výstupy	Žák očistí a naporcuje nejprve zeleninu, sýr a teprve potom maso, zvládne namíchat a dochutit salát.
Klíčová slova	Studená kuchyně
Druh učebního materiálu	pracovní list
Druh interaktivity	Aktivita
Cílová skupina	Žák
Stupeň a typ vzdělávání	1. a 2. stupeň ZŠ
Typická věková skupina	7-12 let
Závěrečná reflexe uskutečněného vyučování	
- co se mi osvědčilo během vyučování	
- s jakými problémy jsem se během vyuč. setkal/a	
- co bych příště udělal/a jinak	

Co budeme dělat: Těstovinový salát s kuřecím masem

Co budeme potřebovat: ½ kg těstovin, 3 rajčata, 3 barevné papriky, 1 balení kuřecích prsou (okolo ½ kg), 10 dkg tvrdého sýra, olej na smažení, sůl, pepř,italský dresink, pór, hluboká pánev, mísa

Jak budeme postupovat:

KROK č. 1: V osolené vodě uvaříme těstoviny téměř doměkka. Slijeme a necháme stydnout.

TIP: Pro barevný dojem je dobré použít trojbarevné těstoviny.

KROK č. 2: Omyjeme maso a zeleninu.

KROK č. 3: Kuřecí prsa nakrájíme na menší kostky a dusíme. Jakmile se maso zatáhne – zbělá - osolíme ho, opepříme a dusíme doměkka.

KROK č. 4: Papriky, rajčata a tvrdý sýr nakrájíme na kostky a smícháme s vychladlým kuřecím masem a těstovinami.

KROK č. 5: Všechny suroviny spojíme a dochutíme dresinkem.

KROK č. 6: Pór nakrájíme na jemná kolečka a vmícháme do salátu anebo salát bez pórku rozdělíme do misek a na miskách zasypeme několika kolečky pórku.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ: Ještě než začneme pracovat, je nutné děti seznámit s hygienickými pravidly - při práci s masem a bezpečnostními pravidly při práci s ostrými předměty a topnými tělesy.



