**DISCIPLINA 3. – PRIPREMANJE HLADNOG PREDJELA NA TANJURU**

Osnovne namirnice: Bijela morska riba, lignja patagonica, kozice, dagnje

|  |  |
| --- | --- |
| **Povrće i voće:** | **Masnoće i mliječne prerađevine:** |
| - mrkvakrupnija | - ulje suncokret |
| - peršin (korijen i list) | - maslac |
| - celer (korijen i list) | - margarin |
| - luk | - mlijeko |
| - češnjak | - vrhnje za kuhanje |
| - maslina zelena konzervirana | - kiselo vrhnje |
| - mini rajčice | - majoneza |
| - svježi krastavci | - maslinovo ulje |
| * crvena/žuta/zelena babura paprika | - slatko vrhnje |
| - poriluk | -lučica bijela i crvena svježa |
| - brokula-smrznuta | **Ostale namirnice:** |
| - rotkvice | - jaja |
| - rikula | - senf |
| - radić crveni | - kukuruzna krupica |
| - crna rotkva | - pileća jetra |
| - cikla svježa | - vinjak |
| - limun | - brašno (oštro i glatko) |
| - jabuke crvene i zelene | - riža |
| - šparoge tanke konzervirane-zelene | - želatina u listićima **ili** granulama |
| - šampinjoni marinirani cijeli-slani | - bijelo vino |
| - marinirani fileti crvene paprike | -cikorija |
| -bosiljak, mažuran (listovi za dekoraciju) | - škrobno brašno |
| - crne masline bez koštica cijele | - lisnato tijesto |
| - kiseli krastavci | **Začini i mirodije** |
| - pire rajčice | Sol |
| -blitva svježa | Alkoholni ocat |
| - panceta | Papar bijeli i crni |
| -špinat svježi | Papar u zrnu |
| -pršut | Crvena paprika |
| -Micro raslinje / klice češnjaka, klice cressona, klice rotkvice ili cikle | Lovorov list |
| -Agar agar | Paštetni začini |
| - vinjak |  |
|  |  |