**Základní restaurační moučníky**

1. **Technologický postup Rýžová kaše s máslem a čokoládou:**

Přebranou rýži důkladně propláchneme a spaříme vařící vodou. Připravenou rýži nasypeme do vařícího mléka a mírně osolíme. Pod poklicí rýži vaříme na kaši. Před podáváním kaši posypeme strouhanou čokoládou a přeléváme rozpuštěným máslem.

Podobným způsobem připravujeme krupicovou kaši a kaši z ovesných vloček.

1. **Technologický postup Palačinky:**

Společně rozšleháme mléko, vejce, sůl a postupně přidáváme polohrubou (hladkou) mouku. Z připraveného těsta pečeme ve vymaštěné pánvi slabé palačinky, které plníme zavařeninou, džemem, tvarohovou náplní. Po naplnění svinujeme, nebo překládáme do šátečků, můžeme přizdobit šlehačkou, ovocem, pocukrujeme moučkovým cukrem.

1. **Napište technologickou přípravu moučníku z bramborového těsta, dle vlastní volby:**

**Např: Švestkové knedlíky z bramborového těsta:**

Uvařené brambory ve slupce oloupeme, jemně umeleme, nebo nastrouháme. Do brambor přidáme sůl, vejce, hrubou mouku, krupici a vše důkladně propracujeme v tužší těsto. Těsto rozválíme na tenčí plát, který rozkrájíme na čtverce, klademe omyté švestky, pevně zabalíme a vaříme v mírně osolené vodě. Podáváme posypané jemně strouhaným tvarohem, moučkovým cukrem, přelité rozpuštěným máslem.

1. **Technologický postup Bavorské vdolečky:**

Do připraveného kvásku přidáme vlažné mléko, mouku, cukr, sůl, citronovou kůru, vejce a tuk, vše důkladně propracujeme v polotuhé těsto. Necháme vykynout. Vykynuté těsto rozválíme na silnější plát, ze kterého vypichujeme kulaté vdolečky. Vdolečky necháme vykynout a smažíme dozlatova. Potřeme povidly, posypeme strouhaným tvarohem a doplníme šlehačkou.

1. **Technologický postup Tvarohové chrupiny:**

Z másla, tvarohu, hladké mouky a špetky soli zpracujeme vláčné těsto, které necháme odpočinout. Vyválíme na tenký plát, vykrajujeme čtverce nebo kolečka, plníme marmeládou nebo povidly. Uzavřeme, dáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme do zlatova.

Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru se skořicí, nebo vanilkovým cukrem.