

Lista surowców dostępnych do wykorzystania przez uczestników podczas sporządzania dania zasadniczego

comber z królika

błona otrzewna wieprzowa

bulion drobiowo-wołowy

marchew

pietruszka

seler

por

ziemniaki

bataty

cebula biała, cebula czerwona, szalotka

buraki czerwone

grzyby suszone

koperek, natka pietruszki, szczypiorek

mikroziola

czosnek

kasza pęczak, kasza gryczana, kasza jaglana

jaja

miód

olej

oliwa

ocet jabłkowy

ocet balsamiczny

przyprawy świeże: oregano, szalwia, tymianek

pomidorki koktajlowe

ogórek świeży

rzodkiewka

papryka

mąka pszenna

mąka razowa

kapary,

anchois

suszone pomidory

wino białe i czerwone

ciasto filo

ciasto francuskie

jabłka

gruszka

śliwka

jeżyna

cytryna

śmietanka

masło

przyprawy: sól, pieprz , pieprz biały, zielony pieprz marynowany, papryka ostra , papryka wędzona,
papryka słodka