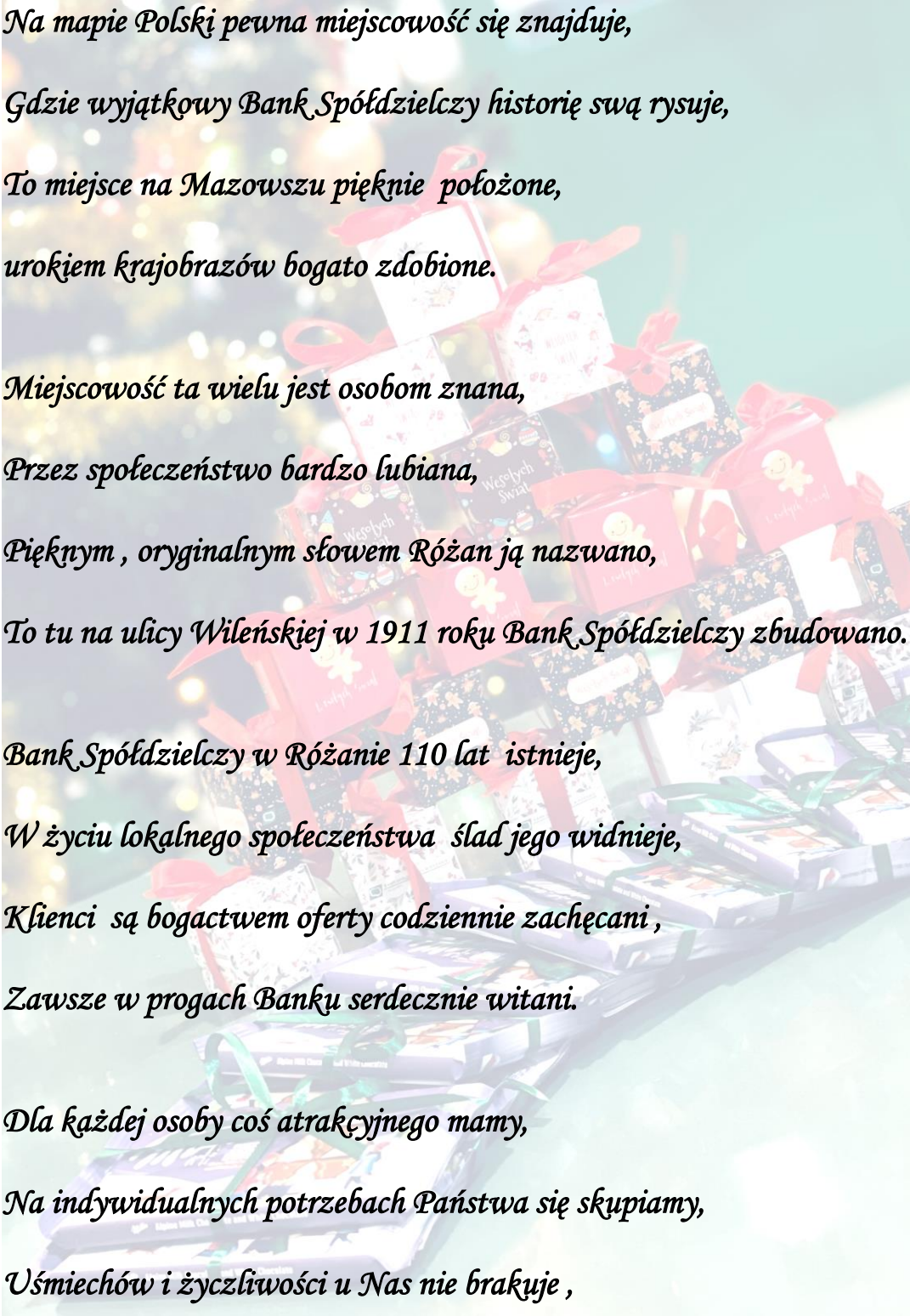



**KONKURS BPS – POTRAWA BOŻONARODZENIOWA – AGNIESZKA
NAPIÓRKOWSKA BANK SPÓŁDZIELCZY W RÓŻANIE**



*Na mapie Polski pewna miejscowość się znajduje,
Gdzie wyjątkowy Bank Spółdzielczy historię swą rysuje,
To miejsce na Mazowszu pięknie położone,
urokiem krajobrazów bogato zdobione.
Miejscowość ta wielu jest osobom znana,
Przez społeczeństwo bardzo lubiana,
Pięknym , oryginalnym słowem Różan ją nazwano,
To tu na ulicy Wileńskiej w 1911 roku Bank Spółdzielczy zbudowano.
Bank Spółdzielczy w Różanie 110 lat istnieje,
W życiu lokalnego społeczeństwa ślad jego widnieje,
Klienci są bogactwem oferty codziennie zachęcani ,
Zawsze w progach Banku serdecznie witani.
Dla każdej osoby coś atrakcyjnego mamy,
Na indywidualnych potrzebach Państwa się skupiamy,
Uśmiechów i życzliwości u Nas nie brakuje ,
Gdyż dynamiczna kądra w tym Banku pracuje.*



*Głowy pełne pomysłów codziennie w pracy mamy,
O każdy najdrobniejszy szczegół zawsze tutaj dbamy,
Wyzwań podejmować się nigdy nie boimy,
I jeśli jest okazja w konkursach walczymy.*

*Nad daniem kuchni regionalnej tym razem się zastanawiamy,
Ponieważ pyszną i ciekawą potrawę przedstawić w konkursie BPS mamy,
Po wielu analizach zakupę świąteczną wytypowaliśmy,
Jednak w oryginalność to danie ubraliśmy.*

*Potrawę odmienną od klasycznej prezentujemy,
Jej oryginalność wspaniałym smakiem akcentujemy ,
Monotonność klasycznych zup odrzucamy,
I do wspólnego gotowania z naszym przepisem zapraszamy.*

*Na koniec Państwu smacznego życzymy
W razie trudności pomocą służymy ;)*

PRZEPIS „ZUPA ŚWIĄTECZNA”

SKŁADNIKI:

1,5 KG MIĘSA DROBIOWEGO (UDKA Z KURCZAKA, PIERŚ Z KURCZAKA);

20 DKG SZYNKI LUB BOCZKU SUROWEGO;

75 DKG PIECZAREK;

2 SŁOICZKI CEBULKI MARYNOWANEJ;

1 SŁOICZEK KONCENTRATU POMIDOROWEGO;

4 ŁYŻKI MUSZTARDY STOŁOWEJ;

200 ML ŚMIETANY 18%.

CZYNNOŚCI DO WYKONANIA:

1. Z W/W MIĘSA Z KURCZAKA GOTUJEMY WYWAR ;
2. PIECZARKI KROIMY W PASKI, PODSMAŻAMY I DODAJEMY DO GOTUJĄCEGO SIĘ WYWARU;
3. NASTĘPNIE W PASKI KROIMY SZYNKĘ/BOCZEK I RÓWNIEŻ DODAJEMY DO POZOSTAŁYCH SKŁADNIKÓW (WSZYSTKIE SKŁADNIKI GOTUJEMY DO MIĘKKOŚCI);
4. GDY WYWAR BĘDZIE JUŻ GOTOWY WYJMUJEMY Z NIEGO UGOTOWANE MIĘSO Z KURCZAKA, KROIMY W PASKI I PONOWNIE DO NIEGO DODAJEMY;
5. NASTĘPNIE DO GOTUJĄCEGO SIĘ WYWARU DODAJEMY DWA SŁOICZKI MARYNOWANEJ CEBULKI;
6. MUSZTARDE, KONCENTRAT I ŚMIETANĘ MIESZAMY ZE SOBĄ TWORZĄC KREM;
7. W/W KREM DODAJEMY DO W/W SKŁADNIKÓW I ZAGOTOWUJEMY. ZUPĘ PRZYPRAWIAMY SOLĄ I PIEPRZEM.

SMACZNEGO ;)