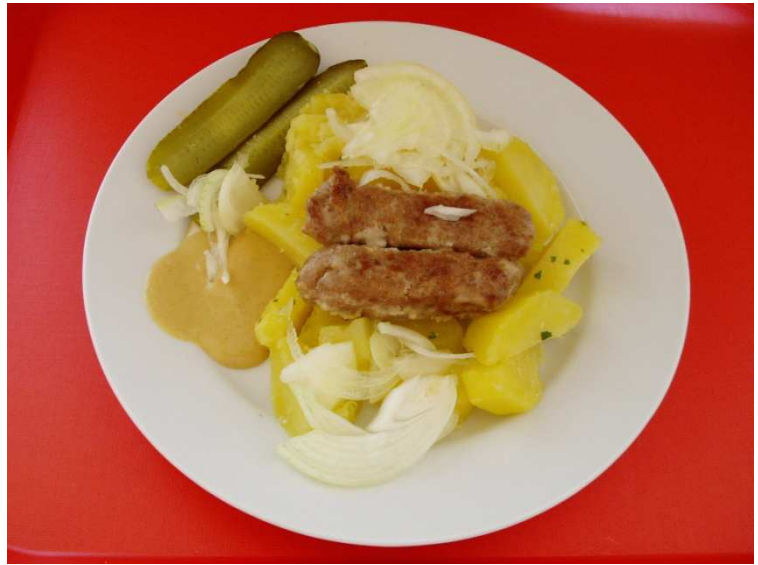


## 12.008 Čevabčiči

### Receptúra

| Potraviny             | Množstvo<br>v kg, l, ks |
|-----------------------|-------------------------|
| bravčové pliecko      | 0,60                    |
| hovädzie zadné        | 0,30                    |
| cibuľa                | 0,90                    |
| soľ                   | 0,02                    |
| olej                  | 0,30                    |
| paprika červená mletá | 0,007                   |
| múka hladká           | 0,10                    |
| korenie čierne mleté  | 0,003                   |
| horčica               | 0,20                    |
| cibuľa                | 0,25                    |



### Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku, osušíme, jemne zomelieme, pridáme očistenú, nadrobno nakrájanú cibuľu, soľ, mletú červenú papriku, mleté čierne korenie a dobre premiešame. Z pripravenej masy formujeme malé valčeky, ktoré obalíme v múke a opekáme 20 minút v horúcom oleji. Podávame s očistenou, nakrájanou cibuľou a horčicou. Pre deti materskej školy pečieme v rúre.

Príloha: zemiaky.