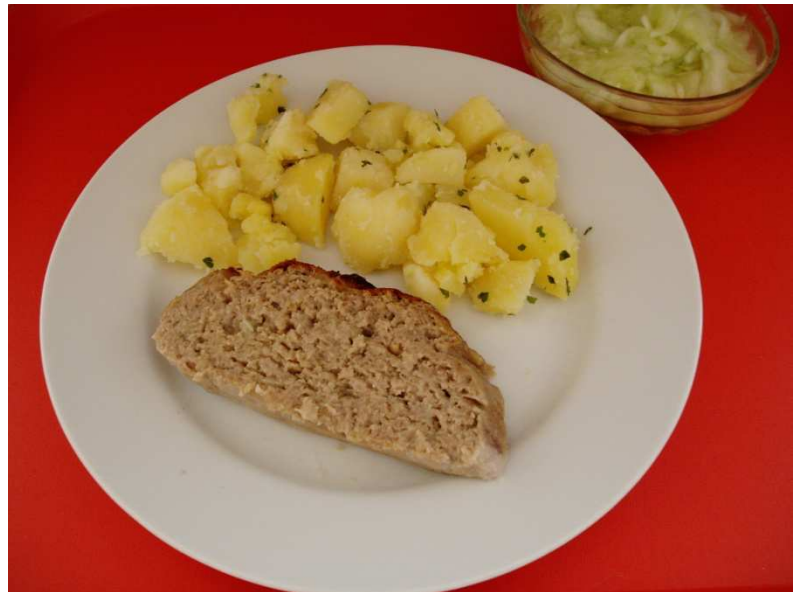


12.052 Sekaná pečenka

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové pliecko	0,55
hovädzie zadné	0,25
olej	0,09
vajcia	2
pečivo	0,15
strúhanka	0,10
cibuľa	0,08
majorán	0,002
soľ	0,02
mlieko	0,15
múka hladká	0,05
cesnak	0,008
čierne korenie mleté	0,002



Výrobný postup

Mäso umyjeme, osušíme, pomelieme spolu s pečivom namočeným v mlieku, očistenou cibuľou a očisteným cesnakom. Pridáme soľ, vajcia, časť strúhanky, mleté čierne korenie, majorán. Dobre premiešame. Masu formujeme múkou a časťou strúhanky na valčeky, ktoré ukladáme do olejom vymasteného pekáča, upečieme. Upečenú pečenku pokrájame na porcie.

Príloha: zemiaková kaša, zeleninové šaláty, rôzne prívarky