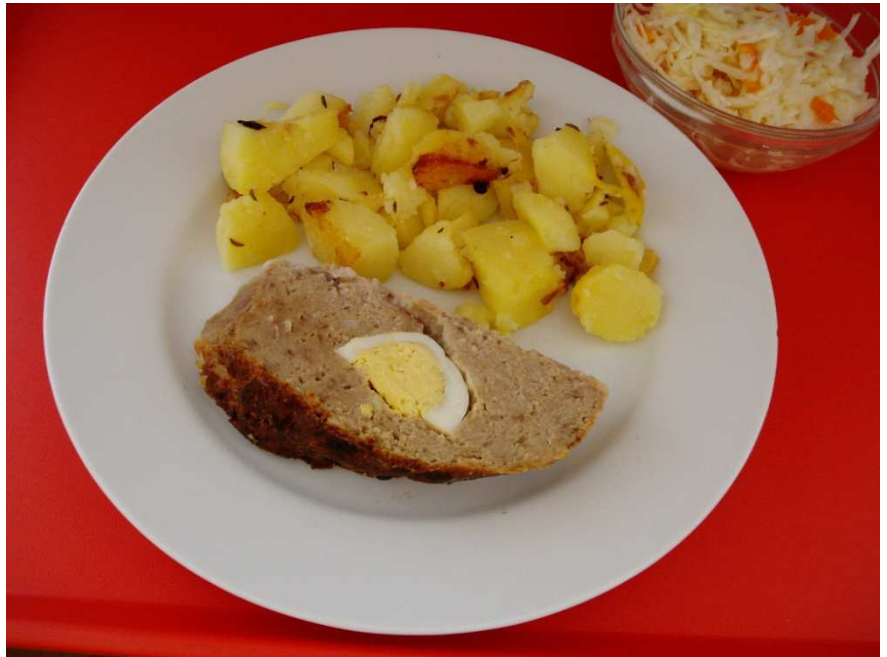


## 12.060 Štefanská sekaná pečienka

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,25
bravčové pliecko	0,55
sendvič	0,15
soľ	0,02
vajcia	2
olej	0,09
mlieko	0,20
vajcia	4
strúhanka	0,09
múka sójová	0,01
cesnak	0,01
majorán	0,002
múka hladká	0,04



### Výrobný postup

Mäso umyje vcelku, osušíme, zomelieme spolu so sendvičom, ktorý namočíme v mlieku. Pridáme vajcia, očistený, prelisovaný cesnak, soľ, sójovú múku, majorán, strúhanku a dobre premiešame. Formujeme rolády, ktoré plníme vajcami uvarenými na tvrdo. Pripravenú roládu dáme do vymasteného pekáča a upečieme. Počas pečenia podľa potreby povrch rolády polievame výpekcom. Upečené mäso krájame na porcie, šľavu zaprášime múkou opraženou nasucho, zalejeme vodou, dochutíme soľou, varíme ešte 20 minút. a precedíme.

Príloha: varené zemiaky, zemiaková kaša, zeleninové šaláty.