

7.031 Bravčový rezeň belehradský

Receptúra

Potraviny	Množstvo
bravčové karé b. k.	0,90
olej	0,09
múka hladká	0,04
cesnak	0,01
zemiaky	2,80
lečo sterilizované b. n.	0,40
soľ	0,02
cibuľa	0,15



Výrobný postup

Bravčové karé umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na rezne, ktorých okraje narežeme, naklepeme, osolíme, obalíme v múke a opečieme z oboch strán na časti oleja, podlejeme vriacou vodou a dusíme do mäkka. Na zvyšnom oleji opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu, očistený prelisovaný cesnak, pridáme umyté, očistené a uvarené zemiaky pokrájané na plátky, lečo a spolu opekáme. Opečené zemiaky s lečom dáme na tanier a na vrch položíme rezeň.