

## 7.040 Pastiersky rezeň

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové karé b. k.	0,90
olej	0,08
smotana sladká	0,06
syr tvrdý	0,06
vajcia	5
múka hladká	0,04
cibuľa	0,08
šampiňóny sterilizované b. n.	0,08
soľ	0,02
údené mäso b. k.	0,08
petržlenová vňať	0,007
korenie mleté čierne	0,002



### Výrobný postup

Bravčové karé umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na rezne, ktoré mierne naklepeme. Osolíme a naplníme plnkou. Naplnené rezne preložíme, pomúčime, vložíme do vymasteného pekáča. V rúre zapečieme, podlejeme vodou a za častého polievania vlastnou šťavou dopečieme. Mäkké rezne vyberieme, šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou, povaríme ešte 20 minút a precedíme na rezne.

Plnka: uvarené údené mäso (šunku) pokrájame na rezance, pridáme očistenú pokrájanú cibuľu, sterilizované šampiňóny, postrúhaný syr, smotanu a rozšľahané vajcia. Dochutíme soľou, korením a umytou posekanou petržlenovou vňaťou.

Prílohy: zemiaky na rôznych spôsoboch, zeleninové šaláty, dusená ryža.