

7.046 Važecká pochúťka

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,40
soľ	0,02
vajcia	4
múka hladká	0,35
majorán	0,002
zemiaky	3,00
cibuľa	0,08
cesnak	0,01
lečo sterilizované b. n.	0,15
rajčiakový pretlak	0,06
paprika červená mletá	0,01



Výrobný postup

Bravčové stehno umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na rezance. Na časti 1/3 oleja speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, vložíme mäso, opečieme. Pridáme rajčiakový pretlak, mletú červenú papriku, soľ, podlejeme horúcou vodou a dusíme. Pred dodusením pridáme lečo a dusíme ešte 20 minút.

Zemiakové placky: z umytých a očistených zemiakov postrúhaných na jemno, vajec, očisteného, prelisovaného cesnaku, majoránu a múky spracujeme cesto, z ktorého pražíme na zvyšnom oleji placky. Jedlo podávame tak, že na tanier uložíme placku, dáme vrstvu uduseného mäsa a prikryjeme druhou plackou.

Prílohy: zeleninový šalát.