

7.047 Živánska pečienka na pekáči

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
slanina údená bez kože	0,15
olej	0,04
cibuľa	0,30
horčica	0,04
lečo sterilizované b. n.	0,30
paprika červená mletá	0,008
soľ	0,01
korenie čierne mleté	0,002



Výrobný postup

Bravčové stehno umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na rezne, mierne naklepeme, osolíme, potrieme horčicou a posypeme mletou červenou paprikou. Slaninu a očistenú cibuľu nakrájame na tenké plátky. Do olejom vymasteného pekáča poukladáme tenké plátky slaniny (MŠ šunky), na ne dáme vrstvu mäsa, cibule a leča. Môžeme urobiť niekoľko vrstiev na seba po celom pekáči. Na vrchnú vrstvu poukladáme zbytok slaniny (šunky), podlejeme vodou, prikryjeme a v rúre dusíme do červena.

Prílohy: zemiaky varené, zeleninové šaláty.