

Milí študenti,

poznámky z učiva si napíšte do zošita .

Odpoveď na otázku prefotenú pošlite na adresu [machackova@sosmt.sk](mailto:machackova@sosmt.sk) do **14.decembra 2020**

## **Úprava hovädzieho mäsa na porcie**

**Používame** roštenec vysoký, stehno, plece

**Pripravujeme** – rezy, filé, roštenky – ako hotové jedlo, rezne

**Upravujeme ich dusením** – na plátky

mäso nakrájame na porcie, naklepeme, okrajové blany narezávame, ochutíme , opekáme.

Opečené vkladáme na základ, podlievame a dusíme. Po udusení pripravujeme šťavu alebo omáčku, vkladáme vložky, dochucujeme, zjemňujeme, dopĺňame vhodnou prílohou, doplnkom = šalát alebo kompót a podávame

**Úloha : napíšte, aké druhy pokrmov z hovädzieho mäsa upravované na porcie poznáte**