

Milí študenti,

poznámky z učiva si napíšte do zošita .

Odpovede na otázky prefotené pošlite na adresu [machackova@sosmt.sk](mailto:machackova@sosmt.sk) do **4.decembra 2020**

## **Dusenie hovädzieho mäsa**

- **príprava závitkov**

**Príprava mäsa** – mäso z hovädzieho stehna, roštenca, prípadne pleca nakrájame na porcie, naklepeme, okrajové blany nenarezávame, aby nám závitky držali tvar tým, že sa opečením blany stiahnu. Závitky ochutíme , naplníme, zvinieme, môžeme upevniť alebo vkladáme do pekáča tesne k sebe, zatiahneme opečením, podlejeme a dusíme. Po udusení pripravíme šťavu alebo omáčku, dochutíme a podávame

- **príprava na kocky**

používame glejovku, plece, hrud', pupok. Na prípravu gulášov krájame mäso na kocky. Gulášov máme veľa druhov, pôvod majú v Maďarsku u maďarských salašníkov – mali len 1 nádobu – kotlík -a v tej sa varilo.

### **Príprava gulášu**

Základ najčastejšie cibuľovo paprikový

Vkladáme mäso, zarestujeme, pridáme koreniny a pochutiny, podľa druhu gulášu vkladáme vložky - lečo, uhorka, fazuľa a pod.

Počas dusenia podlievame vývarom alebo vriacou vodou, aby sme neprerušili proces dusenia

Guláš môžeme zahustiť – suchá zápražka, zemiak alebo zemiakový škrob

Pred podávaním dochutíme

Ak pridávame do gulášu majoránku, túto pridávame úplne pred dokončením, aby nehorkla

Príloha – chlieb, pečivo

**Úloha : napíšte, aké druhy plnky sú vhodné do závitkov, aké poznáte**