

Milí študenti,

Napíšte si poznámky do zošita, učivo sa naučte.

Odpovede na otázky si napíšte do zošita a prefotené pošlite na adresu machackova@sosmt.sk do **21.4.2021**

Teľacie mäso - dusenie teľacieho mäsa

Úprava dusením

- Na dusenie používame – plece, krk, hrud', stehno – jeho časti, karé s kosťou alebo bez kosti
- Upravujeme ho krájaním na kocky, kusy, rezne, rebierka
- Dusíme ho na rôznych základoch – svetlých, lebo je to mäso svetlé - cibuľové, paprikové, cibuľovo-paprikové, zeleninové
- Mäso pred dusením môžeme špikovať slaninou, párkom, zeleninou
- Šťavu alebo omáčku môžeme zjemňovať maslom, smotanou, dochucujeme a podávame
- Doplníme vhodnou prílohou – napr. dusená ryža, rôzne zemiaky, halušky, knedle a pod.

Úloha

Napíšte 3 pokrmy upravené dusením z teľacieho mäsa a doplňte vhodnú prílohu (napr. teľací perkelt, maslové halušky)