MINUTKY Z VEPŘOVÉHO MASA

VHODNÉ MASO:
– panenská svíčková – medailónky
– vepřová pečeně kotlet – s kostí – žebírko, bez kosti – řízek
– kýta – filé, řízky, nudličky
– krkovice – krkovička

ROZDĚLENÍ ÚPRAV:
1. **přírodní úpravy** – které můžeme doplnit zeleninou, vejcem, uzeninou, slaninou, houbami
2. **smažené úpravy** – obalené v trojobalu, v bramborovém těstíčku, v těstíčku, můžeme plnit maso před obalováním do kapsy, závitky
3. **pokrmy na jehle** – maso nakrájené na hrubší plátky 4 – 5; maso prokládáme slaninou, cibulí, paprikou, klobásou, šunkou, žampióny, sýr lze obalit do trojobalu, v těstíčku, v alobalu
4. **nudličková úprava** – můžeme marinovat předem, kořeněná výrazněji

1. VEPŘOVÉ MEDAJLONKY

 ŽEBÍRKO PŘÍRODNÍ:
– opečeme na tuku zalijeme přírodní šťávou
– nebo zaprášíme moukou + voda provaříme a zjemníme máslem
– a nebo přidáme určitou surovinu

1. VEPŘOVÝ ŘÍZEK SMAŽENÝ; VEPŘOVÝ JAZYK SMAŽENÝ:
– uvařené jazyky oloupeme nakrájíme na porce a obalíme v trojobalu
VEPŘOVÝ ŘÍZEK MORAVSKÝ:
– nakrájíme si maso na porce, rozklepeme naplníme vejce, šunkou a slaninou – vaječinu pečlivě zabalíme a obalíme v těstíčku
VEPŘOVÝ ŘÍZEK BRNĚNSKÝ:
– plátky rozklepeme naplníme vejce hrášek, šunka, zabalíme a obalíme v trojobalu

3. VEPŘOVÉ RAŽNIČÍ:
– panenku nakrájíme, osolíme, opepříme, napícháme na jehlu a opečeme na tuku, podáváme s cibulí a hořčicí
SRBSKÉ RAŽNIČÍ:
– maso mírně naklepeme, osolíme, opepříme napícháme na jehly střídavě s cibulí a slaninou a opečeme

4. NUDLIČKY FEFERONY, S ŽAMPIÓNY; NUDLIČKY S DUŠENOU ZELENINOU:
– restujeme olivy s orgánem přidáme směs mexické zeleniny, promícháme přidáme orestované nudličky + universální omáčku provaříme
– maso nakrájené na nudličky osolíme, opepříme, orestujeme přidáme žampióny, dederony, olivy… zalijeme universální šťávou a provaříme
OHNIVÉ MASO:
– nudličky + žampióny + pórek + chilli + universální šťáva provaříme