**Vzdelávacie úlohy z predmetu Odborný výcvik - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 22.týždeň – 24.1.2022 - 28.1.2022**

**Názov témy:**

1. **Príprava jedál z bravčových vnútorností – Bravčové srdce na cibuľke s horčicou**
2. **Vhodné doplnky k bravčovým vnútornostiam – Paradajkový šalát s cibuľkou**
3. **Baranie mäso – charakteristika – Pečené baranie mäso so slaninou**

**1. Príprava jedál z bravčových vnútorností – Bravčové srdce na cibuľke s horčicou**



## Suroviny

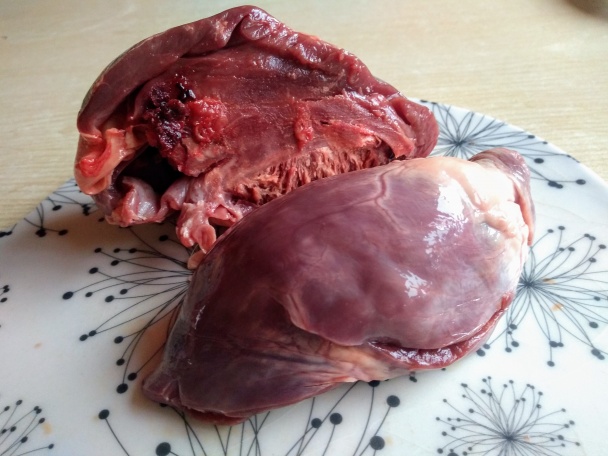
|  |  |
| --- | --- |
| 1 ks | [srdce bravčové](https://varecha.pravda.sk/suroviny/srdce-bravcove/) |
| 1 PL | [masť bravčová](https://varecha.pravda.sk/suroviny/mast-bravcova/) |
| 1 ks menšia | [cibuľa](https://varecha.pravda.sk/suroviny/cibula/) |
| 1 strúčik | [cesnak](https://varecha.pravda.sk/suroviny/cesnak/) |
| 1 PL | [horčica kremžská](https://varecha.pravda.sk/suroviny/horcica-kremzska/) |
| 1 PL | [škrob kukuričný](https://varecha.pravda.sk/suroviny/skrob-kukuricny/) |
| podľa chuti | [soľ](https://varecha.pravda.sk/suroviny/sol/) |
| štipka | [rasca celá](https://varecha.pravda.sk/suroviny/rasca-cela/) |
| podľa chuti | [korenie čierne mleté](https://varecha.pravda.sk/suroviny/korenie-cierne-mlete/) |
| 4 ks | [korenie nové celé](https://varecha.pravda.sk/suroviny/korenie-nove-cele/) |
| 3 ks | [borievka celá](https://varecha.pravda.sk/suroviny/borievka-cela/) |
| 2 ks | [list bobkový](https://varecha.pravda.sk/suroviny/list-bobkovy/) |

## Postup

1. Bravčové srdce umyjeme, osušíme.



1. Prekrojíme ho na polovicu.



1. Pokrájame na plátky. Pripravíme si cibuľu a jeden strúčik cesnaku.



1. Pol lyžice masti necháme rozohriať a plátky srdca opečieme a potom som ich vyberieme do misy.



1. Do výpeku pridáme ešte pol lyžice masti a nakrájanú cibuľu a cesnak.



1. Všetko opečieme do zlatista a pridáme horčicu.



1. Zamiešame, zalejeme troškou vody a tento základ necháme chvíľku povariť.



1. Pridáme plátky srdca.



1. Osolíme, okoreníme,, pridáme štipku rasce, bobkový list, celé nové korenie a borievku. Dusíme pod pokrievkou 50 minút.



1. Keď bude srdce mäkké, rozmiešame v troške vody kukuričný škrob a pridáme mäsu.



1. Už iba chvíľku pri zníženom plameni necháme prejsť varom.



***Úlohy:***

1. ***Napíš si do zošita postup prípravy uvedeného receptu – Bravčové srdce na cibuľke s horčicou.***
2. ***Napíš, ktoré suroviny sme použili na prípravu tohto receptu.***
3. ***Uvedené úlohy odfoť a pošli majsterke odborného výcviku.***

**2. Vhodné doplnky k bravčovým vnútornostiam – Paradajkový šalát s cibuľkou**

[](https://dobruchut.aktuality.sk/recept/fotogaleria/66186/paradajkovy-salat-s-cibulou/1/)

## Suroviny

6 ks paradajka

2 ks cibuľa

3 PL petržlenová vňať

2 PL olivový olej

1 PL cukor

2 PL vínny ocot

podľa chuti soľ, mleté čierne korenie

## Postup

1.

Paradajky a cibuľu nakrájame na menšie kúsky. Pridáme nadrobno nasekanú petržlenovú vňať a všetko zalejeme zálievkou.

2.

Tú si pripravíme z oleja, octu, cukru, korenia a zo soli.

***Úlohy:***

1. ***Napíš si do zošita postup prípravy uvedeného receptu – Paradajkový šalát s cibuľkou.***
2. ***Napíš, ktoré suroviny sme použili na prípravu tohto receptu.***
3. ***Uvedené úlohy odfoť a pošli majsterke odborného výcviku.***

**3.Baranie mäso – charakteristika – Pečené baranie mäso so**

**slaninou**

[](https://dobruchut.aktuality.sk/recept/fotogaleria/29884/pecena-baranina-so-slaninou/1/)

## Suroviny

500 g baranie stehno

40 g slanina

40 g masť

20 g cibuľa

10 g hladká múka

podľa chuti rajčiakový pretlak, soľ, voda

## Postup

1.

Baranie mäso dáme v celku na pekáč, pridáme masť, slaninu pokrájanú na malé kocky, pokrájanú cibuľu, trochu podlejeme a dáme piecť. Počas pečenia mäso polievame vlastnou šťavou.

2.

Upečené mäso vyberieme, šťavu zaprášime múkou, spolu popražíme, pridáme 2-3 lyžice pretlaku, povaríme a nalejeme na pokrájané mäso. Podávame so zemiakovou kašou a zeleninou.

***Úlohy:***

1. ***Napíš si do zošita postup prípravy uvedeného receptu – Pečené baranie mäso so slaninou.***
2. ***Napíš, ktoré suroviny sme použili na prípravu tohto receptu.***
3. ***Uvedené úlohy odfoť a pošli majsterke odborného výcviku.***