

NÁZEV JÍDLA:

MARINOVANÝ VEPŘOVÝ
STEAK PFEFFERICO*Použité ingredience:
pro 4 porce**Vepřová krkovice b. k.: 600 gramů (4 × 150 gramů)
– 78 Kč**Tekutá marináda Pfefferico: 2–3 lžíce – 10 Kč**Dekorační směs Progast – Party mix pepř:
20g – 4 Kč**Americké brambory 1 kg – 40 Kč**Kořenící sůl Progast – Na hranolky: 20 g – 1,3 Kč**Zakysaná smetana 200 ml – 15 Kč**Salátové koření Progast: 10 g (2 lžičky) – 1,6 Kč**Čerstvá zeleninová obloha: 400 g – 20 Kč*

NÁKLADOVÁ CENA HLAVNÍHO CHODU:

43 Kč

DOPORUČENÁ PRODEJNÍ CENA:

149 Kč

SPECIALIZACE:
CATERING
ADRESA:
AOS MĚDLETICE 99
251 01 ŘÍČANY U PRAHY



Vykostěnou vepřovou krkovičí nakrájíme na centimetrové plátky a zlehka naklepeme. Posléze maso potřeme z obou stran marinádou Progast Pfefferico a necháme marinovat ideálně při pokojové teplotě po dobu 30 min. Marináda Pfefferico je určena na hovězí, vepřové a rybí maso. Doporučené dávkování odpovídá 50–100 gramů marinády na kilogram masa.

Takto připravené maso můžeme upravovat na pánvi, grilovat nebo péct při teplotě 200 °C. Před tepelnou úpravou ani během ní nepřidáváme olej ani sůl. Pro zlepšení chuti připravovaného masa můžeme těsně před koncem tepelného zpracování použít dekorální koření (Party mix paprika, Party mix pepř), kterým maso z obou stran lehce posypeme. Poté ihned podáváme.

Jako vhodné přílohy můžeme doporučit různě upravené brambory, chléb nebo zeleninové saláty. Bramborové přílohy ochutíme kořením Progast Na hranolky a brambory, dodá jim harmonickou chuť a vůni kouře.

Komentář šéfkuchaře:

„Vhodným doplňkem je rychle připravený dresink ze zakysané smetany ochucený salátovým kořením Progast. Doporučené dávkování: do 200 g zakysané smetany (kelímek) zamícháme 10 g (2 lžičky) salátového koření Progast.“

Další vhodnou variantou, kterou lze použít je příprava salátu Zaziky z jogurtu a kořenící směsi Progast Zaziky a větší salátové okurky.

Okurku oloupeme, nastrouháme a slijeme vzniklou šťávu. Přidáme jogurt ochucený 10 gramy koření Zaziky a vše řádně promícháme. Podáváme nejlépe jemně vychlazené. „“

TECHNOLOGIE:



Prostřednictvím fritézy jsme připravovali brambory. Vhodná je též k úpravě jiných bramborových příloh.

ZNAČKA: ELECTROLUX
MODEL: ELCO 700