**Jídla na objednávku z telecího masa**

používáme maso: - z kýty (řízky, plátky, filé a medailonky

                                  - telecí pečeni s ledvinou (žebírka, řízky)

                                  - telecí panenskou (medailonky, filé)

                                  - telecí vnitřnosti (játra, mozeček, brzlík, kližky, jazyk upravené

                                    vařením)

V předběžné přípravě odblaňujeme, blanšírujeme, vaříme, krájíme, naklepáváme…

Tepelné úpravy jako u ostatních smažení,pečení na roštu, zapékání

**Telecí řízky**

-1.5 až 2cm silné plátky masa krájené z kýty nebo vykostěné pečeně . Na porci většinou jeden pláte

Přírodní telecí řízek Plátek z telecí kýty(ořechu) krájený přes vlákno, zlehka naklepat, nakrájet  okr. blány, osolit. Rychle opečeme, vyjmeme. Do pánve moučné máslo podlít vývarem, provařit dle potřeby dochutit solí. V hotové šťávě krátce prohřejeme hotový řízek.

Telecí řízek na žampionech-do šťáv.podušené žampiony

Holštýnský telecí řízek- maso možno potřít sardelovou pastou, šťáva zjemňujeme máslem, obložíme sázeným vejcem Sardely a kapary

**Telecí filé**

- menší silnější plátky z kýty, na porci většinou dva plátky

**Telecí medailonky**

- menší plátky okrouhlého tvaru z telecí panenské nebo kuchyňsky opracované kýty, na porci 4-5 plátků

Telecí medailónky s husími játry-obložené plátky husích jater podušené na másle přelít výpekem

Telecí medailónky zapékané se sýrem-potřené směsí dušených žampiónů a šunky  spojených žloutky+sýr a zapéct

**Telecí žebírko**

-plátek masa s žeberní kostí, odseknutý z částečně vykostěné telecí ledviny-pečeně.Na porci jedno žebírko

Smažené telecí žebírko,podobně připravujeme telecí ledvinu,jazyk…

Pařížský řízek-plátek z kýty osolit-namáčíme do těstíčka vejce+mléko+hl. mouka+hrášek. Smažíme do zlatova.

**Jídla na objednávku z vepřového masa**

Používáme maso z těchto částí: - vykostěná kýta

                                                   - částečně osekanou pečeni (karé)

                                                - vepřovou panenskou

     Z vnitřností: - játra, mozeček, ledvinky, jazyk(vařený)

Uzená masa: - vařenou šunku, krkovičku

Maso v předpřípravě  upravujeme krájením na porce, odblaňujeme, naklepáváme, plníme, nakládáme, obalujeme.



Tepelné úpravy : - pečení( na pánvi, roštu, rožni)

                           - konvektomat

                           - smažení

                           -  dokončovací tepelné přípravě gratinování, papilota.

**Vepřové žebírko** **(vž)**

- je plátek masa s žeberní kostí odseknutý z vepřové pečeně. Na porci většinou jedno

   žebírko.

Přírodní vepř. žebírko – odseknout, nakrájet blány, opéct, moučné máslo, dochutit.

Vepř. žebírko se smetanovou omáčkou- hotové žebírka krátce podusíme ve smetanové          omáčce s vložkou krájených okurek a kaparů.



Srbské vž – přelité dušenou směsí paprik a rajčat

Sikulské vž – přelité předem připraveným sikulským zelím zjemněným smetanou.

Cikánské vž– aromatizované česnekem, obložené hřebínkem opečené slaniny a čtvrtinami opečených brambor.

Bratislavské vž – jemná smetanová omáčka s vložkou zeleného hrášku.

**Vepřový řízek**

 – je plátek ukrojený z kýty, připravujeme stejně jako telecí řízek přírodní, holštýnský, na žampiónech. Vždy však jen z libového masa.

Smažený řízek

**Vepřové filé(steak)**

- silnější plátek masa ukrojený z netučné části kýty.

Na rozdíl od telecího filé musí být propečený. Vepřové filé se připravuje podobným způsobem jako filé telecí - přírodní , se šunkou a vejcem.

**Vepřové medailonky**

- jsou menší okrouhlé plátky krájené z vepř. panenky nebo z pečlivě upravené vykostěné kýty. Panenku neklepeme! Na porci 4-5 plátků, připravujeme obdobným způsobem jako telecí (na smetaně, se žampióny, s husími játry)

**Smažené vepřové maso**

- (řízky, žebírka, krkovička) obalené v trojobalu, máčené v těstíčku,

v bramborovém těstě(slezský řízek)



**Pokrmy na jehle**

- vhodně upravené maso krájené ve formě medailónků, kostek nebo hranolků, které střídavě napichujeme na kovové jehly s ostatními různými surovinami (uzeniny, anglická slanina, žampióny, šunka, telecí a drůbeží játra(zblanžírovat), cibule, rajčata, paprika). Výslednou chuť pokrmu vytváříme vhodnou kombinací koření ( mletý pepř, kari, paprika, kmín, česnek) a různé druhy doplňků(sójová omáčka, kečup, hořčice, víno, destiláty). Celé špízy můžeme mořit, nakládat v oleji nebo různých mořidlech a lácích.

Špízy tepelně upravujeme pečením(na pánvi , roštu, konvektomatu). Špízy připravené na roštu podáváme bez šťávy s přísadou pochoutkového másla. Pokrmy na jehle jsou velice vhodné k dokončení před hostem (flambování).