

## Pracovní list č. 6- popis pracovního postupu

**1.Přečti si ukázkou ze slohu na téma pracovní postup.**

Hovězí svíčková

OSNOVA:

I. Úvod: a) Příprava surovin na vaření

II. Stat': a) Příprava masa  
b) Vaření

III. Závěr: a) Podávání svíčkové

Nejprve si nachystáme tyto suroviny: 60 dkg čisté svíčkové, 5 dkg slaniny, 10 dkg tuku, cibuli, 25 dkg kořenové zeleniny, sůl, 10 zrněk pepře, 5 zrněk nového koření, špetku zázvoru, kousek bobkového listu i tymiánu, ¼ až ½ litru kysané smetany, 2-3 lžice mouky, ocet a citrónovou šťávu, brusinky + kolečko citrónu.

Jako první se zbavíme z masa šlach a blan a prošpikujeme je slaninou. V hrnci si rozpálíme tuk a maso v něm prudce po celém povrchu opečeme. Vyjmeme je a ve zbylém tuku osmahneme do červena mrkev, celer a petržel nakrájenou na kolečka. K osmažené zelenině pak vrátíme maso, osolíme, přidáme cibuli a všechno koření a maso dusíme asi 1 hodinu, než změkne. Při dušení podléváme maso vodou a ke konci necháme šťávu hodně vysmahnout, aby měla omáčka pěknou barvu. Maso pak dáme do trouby a dopečeme. Během pečení maso poléváme šťávou, aby neoschlo. Měkké maso vytáhneme z trouby a pokrájíme na plátky. Šťávu se zeleninou rozmixujeme, zalijeme smetanou s rozšlehanou moukou, a přikyselíme citrónem. Na závěr omáčku dochutíme solí, pepřem a cukrem a krátce povaříme. Podáváme s houskovým knedlíkem. Jako ozdoba se dává brusinkový terč (brusinky + kolečko citrónu).

Zdroj: Ludvík Martinka,([www.ceskyjazyk.cz/slohovky](http://www.ceskyjazyk.cz/slohovky))

**2. Vyber si jiný pracovní postup při přípravě nějakého poledního jídla z kuchařky a popiš.**

Osnova: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_