

Cigánska v domácej zemi

Potrebuje

- - Na žemle potrebujeme: 500 g hladkej bielej špaldovej múky
- - jedno vajko
- - deco oleja
- - lyžicu oleja
- - 250 ml vody
- - jedno balenie sušených kvasníc
- - Na cigánsku potrebujeme:
- - toľko plátov mäsko, koľko nás je (5 ks)
- - dijonsku horčicu, tatarku
- - 2 strúčiky cesnaku
- - soľ, korenie, olej
- - červenú papriku
- - dve veľké cibule
- - rajčiny, uhorky, papriky ako príloha
- - črievko Karička

Postup

Z vlažnej vody a všetkých surovín si vypracujeme cesto a necháme asi hodinu kysnúť. Po hodine preklopíme na pomúčenú dosku, vyvaľkáme asi na 3 cm a väčším pohárom povykrajujeme naše žemle, poukladáme na plech, potrieme soľou rozpostenou vo vode, posypeme sezamom, necháme podkysnúť a šup do rúry na 180 stupňov, pečieme asi 25 minút, ale treba dávať pozor, každá rúra je iná.

Mäso si pripravíme buď deň vopred, alebo keď sa nedá, aspoň, nech nám pár hodín odleží. Mäso si vyklepeme, osolíme, okoreníme, opaprikujeme, každé namažeme horčicou a potrieme pretlačeným cesnakom, hodíme do misky, pridáme pár lyžičiek oleja a poriadne premiešame.

Keď je odležané, mäso opečieme z oboch strán, nakoniec vo výpeku opečieme na polmesiačky nakrájanú cibuľu tak, aby bola krásne hnedá a mäkká, samozrejme nezabudnime osoliť.

Žemle si prekrojíme napoli, natrieme tatarkou zmiesanou so syrom Karička alebo horčicou, uložíme mäsko, opečenú cibuľku, nakrájanú zeleninku a môžeme papať.

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojnej

náročnosť: vysoká

čas:

porcie: 2