

# Plzeňský karbonát

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

800 g	hovězí zadní
	sůl
	pepř
	hladká mouka
2 ks	velká cibule
2 hlavička	česnek
6 lžíce	sádlo
1 lžíce	rajský protlak
200-250 ml	pivo
2 ks	párek



## Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180 °C. Hovězí maso nakrájíme na plátky, po obvodu nakrojíme, aby se při opékání nekroutily, naklepeme, osolíme, opeříme a obalíme v hladké mouce. Jednu cibuli oloupeme a pokrájíme na kostičky. V hrnci rozehřejeme tři lžíce sádla a cibuli na něm orestujeme. Na cibulové směsi opečeme plátky masa, přidáme rajský protlak, podlijeme pivem a podusíme doměkka. Mezitím si připravíme pečený česnek: Dvě česnekové hlavičky přepůlíme. Řeznou stranu česneku potřeme trochou sádla a každou polovinu zabalíme do alobalu a dáme péct do vyhřáté trouby na 40 minut. Poté česnek vybalíme a dopečeme dalších 10 minut. Párky podélně přepůlíme, ozdobně nařízneme. Uzeninu opečeme. Na závěr si připravíme křupavou cibulku: Cibuli oloupejeme, pokrájíme na tenká kolečka a ty rozebereme. Do misky nasypeme hladkou mouku a kolečka v ní obalíme. Přebytečnou mouku oklepejeme a cibuli dáme do rozpáleného oleje. Jakmile zezlátne, vyndáme ji na talíř vyložený papírovým ubrouskem a necháme okapat. Poté na talíře rozdělíme porce hotového masa, přelijeme je omáčkou a ozdobíme opečenou uzeninou spolu opečenými cibulovými kroužky a upečeným česnekem. Jako přílohu podáváme rýži, šťouchané nebo vařené brambory.

*Autor receptu: Ilona Smetanová*

*Foto: [www.czechtourism.cz](http://www.czechtourism.cz)*