

Rešitve – Opis postopka: Štajerske bržole

1. B, B, b.
2. Č.
3. 3, 1, 4, 2.
4. V sedanjiku. C.
5. Enotavčna. 4. B.
6. Bržole zarezemo.
7. C.
8. Kdaj sardelno maslo postavimo na hladno? S kakšnim namenom/Čemu zarezemo bržole?
V katero posodo zlijemo juho ali vodo?
9. Ko prevreto omako precedimo, bržole zložimo na krožnik. Prelijemo jih z vročo omako, zraven pa ponudimo široke rezance, cmoke, žgance, belo polento.
10. Očiščeno meso natremo s soljo in poprom. Položimo ga v pekač in oblijemo z vročim maslom ter postavimo v pečico. Med pečenjem meso ves čas polivamo, da lepo zarumeni. Hkrati pazimo, da se pečica ne pregreje in da se maslo ne prismoči. Pečenega koštrunčka postavimo na mizo s pečenim krompirjem, raznimi solatami in zelenjavnimi prikuhami.