

6. 006 Hovädzí guláš bratislavský

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
olej	0,08
mlieko	0,50
múka hladká	0,07
cukor kryštálový	0,01
cibuľa	0,08
zelenina koreňová	0,25
citróny	0,03
bobkový list	0,004
soľ	0,01



Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na kocky. Cibuľu očistíme, pokrájame, opražíme na oleji, pridáme pokrájané mäso, bobkový list, soľ, podlejeme vodou a dusíme. K polomäkkému mäsu pridáme očistenú na rezance pokrájanú koreňovú zeleninu a dodusíme do mäkka. Šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou, ktorú rozšľaháme v mlieku, dochutíme cukrom a na malé kúsky pokrájaným citrónom. Povaríme ešte 20 minút.
Príloha: knedľa, varené zemiaky