

## 6. 009 Hovädzí guláš mexický

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
olej	0,09
cibuľa	0,25
múka hladká	0,04
paprika červená mletá	0,01
soľ	0,01
rajčiakový pretlak	0,08
hrášok sterilizovaný b. n.	0,30
ryža	0,90
syr tvrdý	0,12
olej na ryžu	0,07



### Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na kocky. Na oleji opražíme očistenú nakrájanú cibuľu, pridáme pokrájané mäso, rajčiakový pretlak, soľ, papriku. Dusíme vo vlastnej šťave. Podľa potreby počas dusenia podlievame horúcou vodou. Keď je mäso mäkké, zahustíme šťavu nasucho opraženou múkou, pridáme časť hrášku a dovaríme. Ryžu preberieme, opláchneme, opražíme na oleji, pridáme druhú časť hrášku a udusíme. Na tanier naberačkou formujeme porciu ryže, okolo dáme udusené mäso a posypeme strúhaným syrom.