

6. 010 Hovädzí guláš milánsky

Receptúra

| Potraviny | Množstvo v kg, l, ks |
|--------------------|-------------------------|
| hovädzie zadné | 0,90 |
| olej | 0,09 |
| múka hladká | 0,04 |
| soľ | 0,01 |
| rajčiakový pretlak | 0,08 |
| cukor kryštálový | 0,01 |



Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kocky, opečieme na oleji, pridáme rajčiakový pretlak, soľ a dusíme. Počas dusenia podlievame horúcou vodou a dusíme do mäkkaka. Pred dohotovením zahustíme nasucho opraženou múkou, ktorú rozšľaháme vo vode, dochutíme cukrom a ešte varíme 20 minút.

Príloha: ryža, špagety.