

## 6. 014 Hovädzí guláš znojemský

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
olej	0,09
múka hladká	0,04
cibuľa	0,25
uhorky sterilizované b. n	0,15
rasca	0,005
paprika červená mletá	0,01
koreníe čierne mleté	0,002
soľ	0,01



### Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme a pokrájame na kocky. Na oleji speníme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme pokrájané mäso, opečieme, posypeme červenou mletou paprikou, pridáme soľ, rascu, koreníe, podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Dusené mäso zaprášime múkou, privedieme do varu. Povaríme za stáleho miešania , pridáme na rezance pokrájané kyslé uhorky a varíme ešte 20 minút.

Prílohy: dusená ryža, varené zemiaky, zeleninové šaláty.