

## 6. 019 Hovädzie na slanine a horčici

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
slanina údená bez kože	0,04
olej	0,06
cibuľa	0,20
horčica	0,04
soľ	0,01
múka hladká	0,04



### Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme a nakrájame na plátky, ktoré mierne naklepeme, osolíme a opečieme na časti oleja z oboch strán. Očistenú nadrobno pokrúpanú cibuľu na zvyšnej časti oleja opražíme, vložíme opečené plátky mäsa, zalejeme horúcou vodou a dusíme. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zaprášime múkou nasucho opraženou, rozriedime vodou, pridáme horčicu, na kocky pokrúpanú popraženú slaninu a varíme ešte 20 minút.

Príloha: zemiaky, dusená ryža, tarhoňa a rôzne zeleninové šaláty.