

## 6. 020 Hovädzie na šampiňónoch

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
olej	0,09
múka hladká	0,05
cibuľa	0,08
rasca	0,002
korenie čierne mleté	0,002
šampiňóny sterilizova- né b. n.	0,15
soľ	0,01



### Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme, nakrájame na plátky, ktoré mierne naklepeme, okraje narežeme, osolíme, okoreníme a prudko opečieme po oboch stranách na časti oleja. Očistenú cibuľu pokrájame nadrobno, opražíme na zvyšnej časti oleja do ružova, pridáme rascu, vložíme opečené plátky mäsa, zalejeme vriacou vodou a pod pokrievkou dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu odparíme až na tuk, zaprášime múkou opraženou na sucho, rozriedime vodou a pridáme pokrájané šampiňóny. Varíme ešte asi 30 minút.

Príloha: zemiaková kaša, zemiaky, ryža, rôzne zeleninové šaláty.