

6. 023 Hovädzí tokáň na smotane

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
olej	0,06
soľ	0,01
múka hladká	0,05
cibuľa	0,20
cesnak	0,01
citróny	0,04
smotana kyslá	0,30
mlieko	0,80
slanina údená bez kože	0,04
cukor kryštálový	0,02



Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušime, pokrájame na rezance. Na oleji speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme na rezance pokrájanú slaninu, mäso, soľ a dusíme vo vlastnej šťave za občasného podlievania vriacou vodou. Keď je mäso mäkké zahustíme múkou, ktorú rozmiešame s mliekom a smotanou. Dochutíme citrónovou šťavou, očisteným prelisovaným cesnakom, cukrom a ešte 20 minút varíme.

Príloha: dusená ryža, halušky, cestoviny.