

6. 028 Hovädzia pečienka frankfurtská

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
párky	0,20
olej	0,09
smotana sladká	0,08
múka hladká	0,07
cibuľa	0,15
paprík červená mletá	0,01
korenie čierne mleté	0,002
soľ	0,01



Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme pod tečúcou vodou, osušime, pokrájame na väčšie kusy, do ktorých urobíme ostrým nožom otvory, naplníme párkami, opečieme na časti oleja, posolíme, okoreníme. Na zvyšnom oleji opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme červenú mletú papriku, zvyšok párkov, opečené mäso, podlejeme vriacou vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, pokrájame na porcie. Šľavu zahustíme smotanou, v ktorej rozšľaháme nasucho opraženú múku a ešte 20 minút varíme.

Príloha: zemiaky, ryža a zeleninové šaláty.