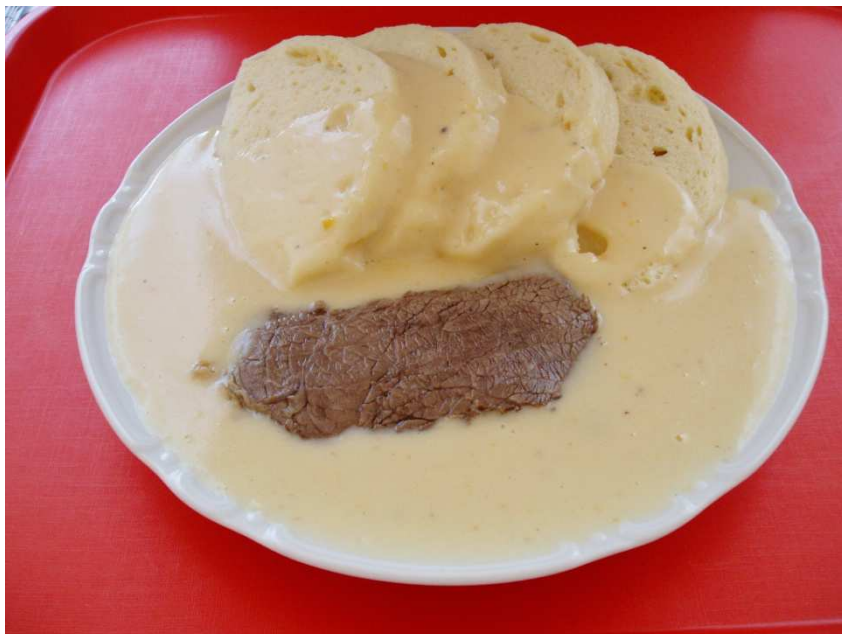


6.041 Hovädzia pečienka sviečková

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
olej	0,08
soľ	0,01
múka hladká	0,09
zelenina koreňová	0,35
mlieko	0,80
citróny	0,02
korenie nové celé	0,003
bobkový list	0,002
smotana	0,30
horčica	0,020
cibuľa	0,15



Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kusy o hmotnosti cca 1 kg, ktoré osolíme a opečieme na časti rozpáleného oleja. Na zvyšnej časti oleja opražíme očistenú, nakrájanú cibuľu, očistenú nakrájanú koreňovú zeleninu, pridáme celé nové korenie, bobkový list a opečené mäso. Podlejeme vriacou vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, pokrájame na porcie. Šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou, zalejeme mliekom, smotanou, povaríme a prepasírujeme. Dochutíme horčicou, citrónovou šťavou a varíme ešte 20 minút.

Príloha: knedľa, cestoviny.