

## 6.048 Hovädzie mäso dusené v keli

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
olej	0,09
cibuľa	0,10
kel čerstvý	0,70
soľ	0,01
cesnak	0,01
rasca	0,002
červená paprika mletá	0,001
múka hladká	0,05



### Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kocky. Na oleji speníme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme pokrájané mäso, soľ, rascu, červenú papriku, podlejeme vriacou vodou a dusíme pod pokrievkou. Keď je mäso polomäkké, pridáme očistený pokrájaný kel a dusíme do mäkka. Múku opražíme nasucho, zalejeme vodou, rozšľaháme, pridáme do mäsa s kelom, dochutíme očisteným prelisovaným cesnakom. Varíme ešte 20 minút.

Príloha: varené zemiaky.