

6.053 Hovädzie mäso varené

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
zelenina koreňová	0,40
soľ	0,01
olej	0,01
cibuľa	0,08
petržlenová vňať	0,01



Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, pokrájame na kusy o hmotnosti cca 1 kg, vložíme variť do teplej osolenej vody. Neskôr pridáme očistenú cibuľu, pokrájanú koreňovú zeleninu okrem 1/3 mrkvy, ktorú postrúhame, podusíme na oleji a pridáme do vývaru. Uvarené mäso vyberieme, pokrájame na porcie, podávame k rôznym omáčkam a prívarkom. Do hotového vývaru pridáme očistenú, posekanú petržlenovú vňať tesne pred podávaním. Vývar použijeme ako polievku s rôznymi závarkami.