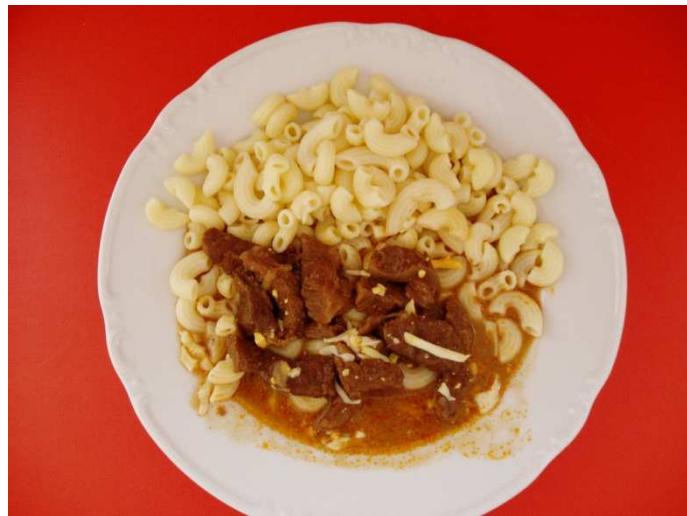


## 6.060 Námornické mäso

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzie zadné	0,90
olej	0,09
soľ	0,01
rajčiakový pretlak	0,15
cibuľa	0,15
vajcia	4



### Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na rezance. Očistenú nakrájanú cibuľu opražíme na oleji, pridáme nakrájané mäso, rajčiakový pretlak, soľ a dusíme. Počas dusenia podlievame horúcou vodou. Dusíme do mäkka. Vajcia uvaríme na tvrdo – minimálne 20 minút, z ktorých 1/3 postrúhame do šťavy a 2/3 zdobíme každú porciu zvlášť pri podávaní.

Príloha: ryža, cestoviny, zemiaky, zeleninové šaláty.