

## 6.063 Hovädzie milánske

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
hovädzia roštenka	0,90
olej	0,08
cibuľa	0,25
soľ	0,01
múka hladká	0,03
rajčiakový pretlak	0,10
cukor kryštálový	0,02
koreníe čierne celé	0,002
maslo	0,01



### Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na roštenky, ktoré naklepeme, osolíme a opečieme na časti oleja. Opečené mäso vyberieme, do výpeku dáme očistenú, pokrájanú cibuľu, opražíme, pridáme rajčiakový pretlak, vložíme opečené mäso, celé čierne koreníe, zalejeme vriacou vodou a dusíme. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, dochutíme cukrom, zjemníme maslom. Varíme 20 minút. Šťavu preceďme.

Príloha: dusená ryža, tarhoňa, varené zemiaky.