

## 7.001 Bratislavské rizoto

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,13
syr tvrdý	0,12
tarhoňa	0,80
cibuľa	0,06
soľ	0,02
mrkva	0,15
hrášok sterilizovaný b. n.	0,10
kukurica sterilizovaná b. n	0,10



### Výrobný postup

Bravčové mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kocky. Očistenú a nadrobno pokrájanú cibuľu speníme na 2/3 oleja, pridáme mäso, opražíme, osolíme, podlejeme vodou a dusíme za občasného miešania do mäkka. Tarhoňu opražíme na zvyšnom oleji do ružova, osolíme a zalejeme vriacou vodou. Za občasného premiešania necháme zovrieť, prikryjeme a v rúre dusíme do mäkka. Umytú a očistenú mrkvu pokrájame na kocky, podlejeme vodou, osolíme, podusíme, pridáme sterilizovaný hrášok, kukuricu a dusíme do mäkka. Udusenú tarhoňu, mäso a zeleninu spolu zmiešame. Pri podávaní každú porciu posypeme strúhaným syrom.

Príloha: zeleninové šaláty