

## 7.006 Bravčové na horčici

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,09
múka hladká	0,04
cibuľa	0,15
horčica	0,04
koreníe čierne mleté	0,002
soľ	0,02



### Výrobný postup

Bravčové mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na rezne, ktoré naklepeme, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, potrieme časťou horčice, obalíme v múke a opečieme z oboch strán na časti oleja. Očistenú, pokrájanú cibuľu speníme na zvyšnej časti oleja, vložíme opečené rezne, podlejeme horúcou vodou a dusíme do mäkka. Šťavu zahustíme zvyšnou nasucho opraženou múkou, pridáme horčicu a 20 minút povaríme.

Prílohy: zemiaky, dusená ryža, tarhoňa, rôzne zeleninové šaláty.