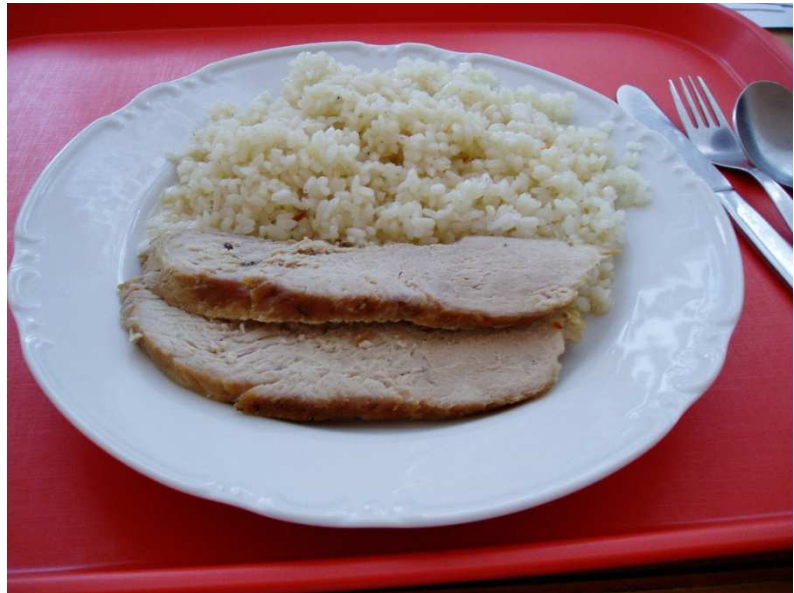


7.009 Bravčové stehno pečené

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,09
cesnak	0,01
cibuľa	0,05
rasca	0,003
soľ	0,02



Výrobný postup

Bravčové mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kusy s hmotnosťou cca 1 až 1,5 kg, potrieme očisteným prelisovaným cesnakom so soľou, dáme do olejom vymasteného pekáča, s očistenou pokrájanou cibuľou, posypeme rascou, podlejeme vodou a pečieme. Počas pečenia podlievame mäso vlastnou šťavou. Mäso dopečieme do červena, vyberieme, pokrájame na porcie a vložíme opäť do šťavy.

Príloha: dusená kapusta, knedľa, dusená ryža, zemiaky, rôzne druhy zeleninových šalátov, kompót.