

7.010 Bravčové stehno bratislavské

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,08
mlieko	0,60
smotana kyslá	0,15
múka hladká	0,07
zeler	0,04
cibuľa	0,20
mrkva	0,15
hrášok sterilizovaný b. n.	0,05
uhorky sterilizované b. n.	0,05
rajčiakový pretlak	0,03
citróny	0,04
soľ	0,02



Výrobný postup

Bravčové stehno umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kusy s hmotnosťou cca 1 kg, ktoré opečieme na časti oleja zo všetkých strán. Na zvyšnom oleji opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme rajčiakový pretlak, trošku podusíme, pridáme opečené mäso, umytú, očistenú nadrobno pokrájanú mrkvu, zeler, podlejeme vodou, osolíme a dusíme do mäkka. Udusené mäso vyberieme a po vychladnutí pokrájame na porcie. Šťavu vydusíme na tuk, zaprášime nasucho opraženou múkou, zalejeme mliekom, povaríme, pridáme smotanu, sterilizovaný hrášok a na drobno pokrájané sterilizované uhorky. Dochutíme citrónovou šťavou, soľou a varíme ešte 20 minút. Porcie mäsa polievame šťavou.

Príloha: cestoviny, knedľa, varené zemiaky, zeleninové šaláty.