

7.014 Bravčové stehno na hrášku

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,08
cibuľa	0,15
múka hladká	0,05
soľ	0,02
hrášok sterilizovaný b. n.	0,35
maslo	0,01



Výrobný postup

Bravčové mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kocky. Na časti oleja speníme očistenú, nadrobno pokrájanú cibuľu, pridáme mäso, soľ a dusíme vo vlastnej šťave. Počas dusenia mäso občas premiešame, podlejeme vriacou vodou. Keď je mäso mäkké, pridáme hrášok, zaprášime múkou opraženou nasucho, podľa potreby rozriedime vodou, zjemníme maslom a 20 minút povaríme.

Prílohy: zemiaky na rôzne spôsoby, dusená ryža, zeleninové šaláty.