

7.015 Bravčové stehno na rasci

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,09
múka hladká	0,04
cibuľa	0,15
rasca	0,003
soľ	0,02



Výrobný postup

Bravčové mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na kocky. Na oleji speníme očistenú, pokrúpanú cibuľu, pridáme upravené mäso, rascu, soľ a dusíme vo vlastnej šťave. Počas dusenia mäso občas premiešame, podlejeme vriacou vodou. Mäkké mäso zahusťujeme múkou opraženou nasucho, rozriedime a varíme 20 minút.

Príloha: rôzne upravené zemiaky, dusená ryža, zeleninové šaláty.