

7.016 Bravčové stehno na šampiňónoch

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,08
cibuľa	0,15
múka hladká	0,05
soľ	0,02
rasca	0,002
maslo	0,01
šampiňóny sterilizované b. n.	0,20



Výrobný postup

Bravčové mäso umyjeme vcelku, osušíme, nakrájame na plátky, ktoré naklepeme, okraje na-režeme, osolíme a po oboch stranách na časti oleja opečieme. Očistenú, pokrújanú cibuľu speníme na zvyšnej časti oleja, pridáme opečené mäso, rascu, podlejeme vriacou vodou a du-síme do mäkka. Mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, pridáme šam-piňóny podusené na masle a spolu povaríme 30 minút.

Prílohy: dusená ryža, zemiaky, zeleninové šaláty.