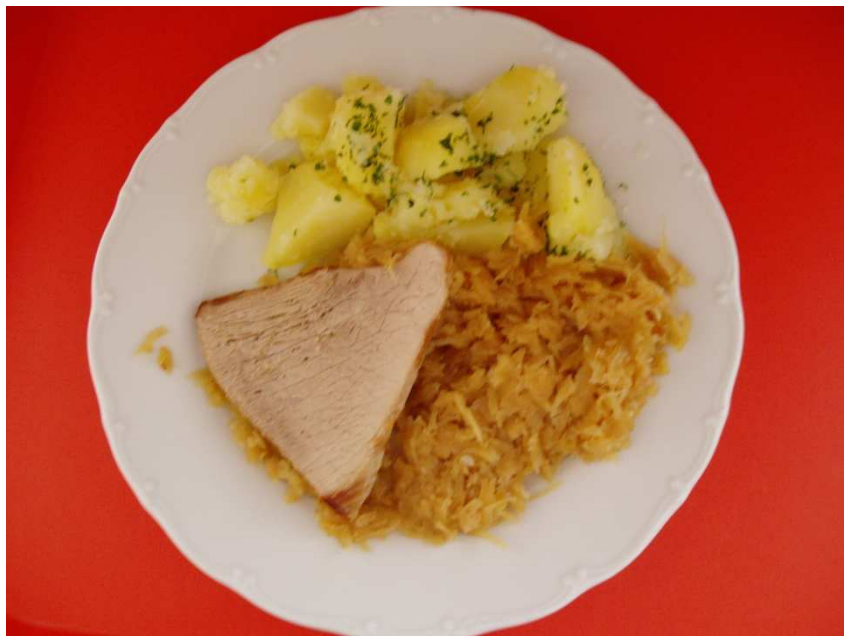


## 7.019 Bravčové stehno pečené s hlávkovou kapustou

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
kapusta hlávková	1,20
jablká	0,40
soľ	0,01
cesnak	0,01
rasca	0,002
cibuľa	0,08
olej	0,08
cukor kryštálový	0,04
ocot	0,02



### Výrobný postup

Bravčové mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na kusy s hmotnosťou 1 až 1,50 kg, ktoré osolíme, potrieme očisteným prelisovaným cesnakom, posypeme rascou a dáme do vymasteného pekáča spolu s očistenou pokrájanou cibuľou. Podlejeme vodou a pečieme do polomäkka. K polomäkkému mäsu pridáme očistenú nakrájanú hlávkovú kapustu, očistené postrúhané jablká a dopečieme. Upečené mäso vyberieme, nakrájame na porcie, kapustu dochutíme cukrom a octom. Dusíme ešte 20 minút. Prílohy: knedle, zemiaky.