

7.023 Bravčové stehno s lečom

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,09
cibuľa	0,15
múka hladká	0,04
soľ	0,02
lečo sterilizované b. n.	0,30



Výrobný postup

Bravčové mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na kocky. Očistenu, pokrájanú cibuľu speníme na oleji, pridáme pokrájané mäso, soľ, podlejeme vriacou vodou a dusíme. K polmäkkému mäsu pridáme sterilizované lečo bez nálevu, dusíme do mäkkaka. Pred dokončením zahustíme nasucho opraženou múkou, podľa potreby rozriedime vodou a 20 minút ešte povaríme.

Príloha: dusená ryža, zemiaky .