

7.030 Bravčový perkelt

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,08
mlieko	0,35
smotana sladká	0,15
múka hladká	0,08
paprika červená mletá	0,005
cibuľa	0,10
soľ	0,02



Výrobný postup

Bravčové mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme a nakrájame na kocky. Na oleji opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme pokrájané mäso, ktoré opečieme, mletú červenú papriku, soľ, podlejeme vodou a dusíme. Keď je mäso mäkké, šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou rozriedenou mliekom a smotanou. Povaríme ešte 20 minút.

Prílohy: cestoviny, halušky