

7.032 Bravčový rezeň prírodný

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové karé b. k.	0,90
maslo	0,01
olej	0,08
múka hladká	0,03
cibuľa	0,06
soľ	0,01
koreníe čierne mleté	0,002



Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou , osušíme, nakrájame na rezne, ktoré naklepeme. Osolíme a z oboch strán na časti oleja opečieme. Na zvyšnej časti oleja opražíme očistenú, pokrúpanú cibuľu, vložíme opečené rezne, podlejeme vriacou vodou a dusíme. Mäkké rezne vyberieme, šťavu vydusíme, zaprášime múkou opraženou nasucho, rozriedime vodou, zjemníme maslom , 20 minút povaríme a precedíme na rezne.

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