

7.039 Moravský bravčový vrabec

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
cesnak	0,02
múka hladká	0,04
rasca	0,003
soľ	0,02
cibuľa	0,20
olej	0,06



Výrobný postup

Bravčové stehno umyjeme pod tečúcou vodou vcelku, osušíme, pokrájame na porcie, osolíme, uložíme na pekáč, potrieme očisteným prelisovaným cesnakom, polejeme olejom, posypeme očistenou na kolieska pokrájanou cibuľou, rascou, podlejeme horúcou vodou a pečieme do mäkka a ružova. Mäkké mäso vyberieme, šťavu vydusíme, zaprášime nasucho opraženou múkou rozriedenou vodou a 20 minút povaríme. Hotovú šťavu precedíme cez husté sito.

Prílohy: kapustový alebo kelový prívarok, dusená kapusta, zemiaky alebo knedľa.