

7.042 Tatranská zmes

Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg ,l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,08
múka hladká	0,06
cibuľa	0,20
paprika červená mletá	0,01
lečo sterilizované b. n.	0,25
hrášok sterilizovaný b. n.	0,20
kapia sterilizovaná b. n.	0,10
smotana sladká	0,15
mlieko	0,40
soľ	0,01



Výrobný postup

Bravčové stehno umyjeme pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na rezance. Očistenú, pokrájanú cibuľu opražíme na oleji, pridáme nakrájané mäso, ktoré prudko opečieme, mletú červenú papriku a soľ. Podležeme vodou, podusíme, pridáme pokrájanú kapiu, hrášok a lečo. Zahustíme nasucho opraženou múkou, ktorú rozriedime mliekom, smotanou a 20 minút povaríme.

Príloha: zemiaky varené, zemiaková kaša, knedľa alebo cestovina.