

7.028 - Bravčový guláš segedínsky

Kategória: Pokrmy z bravčového mäsa

Počet porcií: 100

[illegible]

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	36	42	48	54	
omáčka :	100	130	140	160	
Hmotnosť spolu:	136	172	188	214	

Technologický postup:

Bravčové stehno umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme a pokrájame na kocky. Na oleji opražíme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme pokrájané mäso, ktoré prudko opečieme. Osolíme, pridáme rascu, mletú červenú papriku, podlejeme vodou a dusíme. K polomäkkému mäsu pridáme pokrájanú kyslú kapustu bez nálevu a spolu dodusíme do mäkka. Zahustíme múkou opraženou nasucho, rozriedenou mliekom a smotanou. Povaríme ešte 20 minút.

Príloha: knedľa.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]