

Bravčové na rasci s petržlenovými zemiakmi

40—45 Min

Príprava

1 V 50 g rozpustenej bravčovej masti orestujte veľkú cibuľu nasekanú na stredne jemno do žlta. Potom pridajte 1/2 kg hrubšie nakrájaného chudého bravčového mäsa, osoľte podľa chuti, pridajte dobrú štipku rasce, trochu mletého korenia, rozdrvený strúčik cesnaku a 1 až 2 čajové lyžičky paradajkového pretlaku.

2 Prikryte a nechajte dusiť vo vlastnej šťave, kým mäso nezmäkne, ale zostane pevné.

3 Potom posypte lyžicou múky, dôkladne premiešajte a podľa potreby pridajte vodu, aby vznikla hladká, redšia omáčka. Mäso na rasci v tejto omáčke duste, kým nebude úplne uvarené.

4 Podávajte s osolenými zemiakmi alebo petržlenovými zemiakmi: 1 kg ošúpaných zemiakov nakrájajte na štvrťky a umyte v studenej vode, osoľte podľa chuti, pridajte dobrú štipku rasce a varte v studenej vode čiastočne prikryté.

5 Keď sú zemiaky mäkké, ale pevné, sceďte vodu a nechajte ich dôjsť v pare pod úplnou pokrievkou, kým nezmäknú úplne a budú mierne suchšie.

NÁPOVEDA: Na chutné petržlenové zemiaky zmiešajte zväzok nasekanej petržlenovej vňate s jednou lyžicou masla a pridajte k osoleným zemiakom.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

50 g	Bravčová masť
500 g	Chudé bravčové mäso
1 ks	Cibuľa (najemno nasekaná)
1	Strúčik cesnaku
1 PL	Múky
1.5 PL	Paradajkového pretlaku
	Voda (podľa potreby)
2 PL	Rasca celá
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie mleté

Na petržlenové zemiaky

1 kg	Zemiakov
1 PL	Rasca celá
	Morská soľ jedlá jódovaná
1	Zväzok nasekanej petržlenovej vňate