

Bravčové stehno na smotane

Suroviny na 4 porcie:

bravčové stehno 500 g

olej

mlieko 0,5 l

smotana kyslá 500 g

cibuľa 100 g

mrkva 150 g

petržlen 100 g

zeler 100 g

citróny podľa chuti

soľ

múka

Postup:

Očistíme si cibuľu, ktorú pokrájame a speníme na oleji.

Pridáme mäso, ktoré sme pokrájali na kocky, očistenú zeleninu. Všetko spolu dusíme domäkka. Opražíme nasucho múku, ktorú rozriedime s mliekom a kyslou smotanou, pridáme k mäsu a ešte dusíme dvadsať minút. Dochutíme soľou, citrónovou šťavou /octom/.

Príloha: cestoviny