**25.002 Mletý rezeň z králičieho mäsa 100 porcií**

**Receptúra**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Potravina | Veková skupina | | | | | | | | |
| A | | | B | | C | | D | |
| Hmotnosť v kg, l, ks | | | | | | | | | |
|  | | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| králičie mäso b. k. | | 6,30 | 6,00 | 7,35 | 7,00 | 8,40 | 8,00 | 9,45 | 9,00 |
| smotana sladká | | 0,60 | 0,60 | 0,70 | 0,70 | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 1,00 |
| syr tvrdý | | 1,00 | 1,00 | 1,30 | 1,30 | 1,60 | 1,60 | 2,00 | 2,00 |
| maslo | | 1,00 | 1,00 | 1,30 | 1,30 | 1,60 | 1,60 | 1,80 | 1,80 |
| soľ | | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 | 0,10 | 0,10 | 0,12 | 0,12 |
| korenie mleté biele | | - | - | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |
| olej | | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,10 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| hmotnosť porcie mäsa v g | | 55 | | 65 | | 75 | | 90 | |

**Výrobný postup**

Mäso umyjeme, odblaníme, zomelieme spolu so syrom, pridáme soľ, mleté biele korenie, sladkú smotanu, maslo a dobre zamiešame. Zo zmesi mokrou rukou formujeme placky, ktoré vkladáme do olejom vymasteného pekáča. Pečieme v konvektomate alebo v rúre.

Príloha: zemiaková kaša, špargľová omáčka, rôzne zeleninové šaláty.

**Nutričné zloženie 1 porcie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| veková  skupina | energetická  hodnota | | bielkoviny | tuky | kyselina  linolová | sacharidy | vláknina | vápnik | železo | Vitamíny | | | | |
| A | B1 | B2 | C | E |
| kJ | kcal | g | g | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg |
| A | 815 | 195 | 15,06 | 15,0 | 0,0 | 1,6 | 0,2 | 108,5 | 1,6 | 0,146 | 0,1 | 0,2 | 2,8 | 0,1 |
| B | 973 | 233 | 17,22 | 18,1 | 0,0 | 2,2 | 0,3 | 142,6 | 1,9 | 0,201 | 0,1 | 0,2 | 3,2 | 0,1 |
| C | 1161 | 278 | 19,88 | 21,7 | 0,0 | 2,8 | 0,4 | 175,0 | 2,3 | 0,235 | 0,1 | 0,2 | 3,8 | 0,2 |
| D | 1324 | 377 | 22,75 | 23,9 | 0,0 | 3,3 | 0,5 | 220,0 | 2,6 | 0,279 | 0,1 | 0,3 | 4,9 | 0,2 |