**25.005 Sekaná 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 | | 5,00 | 5,00 | 6,00 | 6,00 | 7,00 | 7,00 | 8,00 | 8,00 |
| pečivo | | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 1,00 | 1,20 | 1,20 | 1,50 | 1,50 |
| smotana | | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 1,00 | 1,30 | 1,30 |
| olej | | 0,30 | 0,30 | 0,50 | 0,50 | 0,70 | 0,70 | 0,90 | 0,90 |
| maslo | | 0,20 | 0,20 | 0,25 | 0,25 | 0,30 | 0,30 | 0,35 | 0,35 |
| vajcia | | 12 | 0,60 | 14 | 0,70 | 16 | 0,80 | 20 | 1,00 |
| cibuľa | | 0,50 | 0,43 | 0,60 | 0,51 | 0,70 | 0,60 | 0,80 | 0,68 |
| strúhanka | | 0,50 | 0,50 | 0,70 | 0,70 | 0,90 | 0,90 | 1,20 | 1,20 |
| soľ | | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,06 | 0,07 | 0,07 | 0,10 | 0,10 |
| korenie čierne mleté | | - | - | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| petržlenová vňať | | 0,10 | 0,07 | 0,10 | 0,07 | 0,10 | 0,07 | 0,15 | 0,12 |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| hmotnosť porcie v g | | 50 | | 65 | | 85 | | 105 | |

**Výrobný postup**

Mäso umyjeme, osušíme a zomelieme. Pečivo pokrájame, opražíme na masle, zvlhčíme smotanou a pridáme k mäsu. Ochutíme soľou, korením a opraženou cibuľou, umytou, posekanou petržlenovou vňaťou, pridáme vajcia a 1/3 strúhanky. Dobre zamiešame. Z masy formujeme valčeky, ktoré obaľujeme v strúhanke, ukladáme do olejom vymasteného pekáča a upečieme. Počas pečenia valčeky obrátime. Upečené krájame na plátky.

Príloha: zemiaková kaša, 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 | 663 | 159 | 12,30 | 8,0 | 0,0 | 9,1 | 0,3 | 26,6 | 1,4 | 0,044 | 0,0 | 0,1 | 1,8 | 0,1 |
| B | 830 | 198 | 14,89 | 10,0 | 0,0 | 12,0 | 0,4 | 33,3 | 1,7 | 0,052 | 0,0 | 0,2 | 1,9 | 0,1 |
| C | 994 | 238 | 17,48 | 11,9 | 0,0 | 14,8 | 0,5 | 39,5 | 2,0 | 0,060 | 0,0 | 0,2 | 2,0 | 0,1 |
| D | 1201 | 287 | 20,41 | 14,2 | 0,0 | 19,1 | 0,6 | 49,4 | 2,4 | 0,077 | 0,1 | 0,2 | 3,1 | 0,1 |