

4.013 - Mäsové gul'ky

Kategória: Závarky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Hovädzie zadné b. k.	kg	1	1	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Vajcia	ks	6	0,3	6	0,3	8	0,4	10	0,5		
Sucháre	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6		
Strúhanka	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35	0,35	0,35		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		
Mlieko	l	0,5	0,5	0,75	0,75	0,75	0,75	1	1		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,2	0,17	0,25	0,2	0,3	0,25		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	25	30	35	
Hmotnost' spolu:	20	25	30	35	

Technologický postup:

Mäso umyjeme, vložíme do studenej osolenej vody s cibuľou a uvaríme do mäkka. Necháme vychladnúť a najemno pomelieme. K zmesi pridáme vajcia, soľ, strúhanku, umytú posekanú petržlenovú vňať a v mlieku namočené sucháre. Spracujeme na tuhšiu masu, z ktorej mokrou rukou formujeme malé knedličky. Zavaríme do polievky po dobu 30 minút.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]