

## 6.055 - Hovädzie rezne vo vajíčku

Kategória: Pokrmy z hovädzieho mäsa

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	6	6	7	7	8	8	9	9		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1	0,13	0,13		
Strúhanka	kg	1	1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,8	1,8		
Vajcia	ks	40	2	50	2,5	60	3	70	3,5		
Olej	kg	1	1	1,2	1,2	1,4	1,4	1,6	1,6		
Maslo	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	55	65	75	95	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	55	65	75	95	

### Technologický postup:

Hovädzie mäso vcelku umyjeme, osušíme, pokrájame na rezne a osolíme. Rezne naklepeme v strúhanke, obalíme v rozšľahaných vajciach a po oboch stranách opečieme v horúcom oleji. Opečené rezne poukladáme do pekáča a do 1/3 podlejeme vodou. Prikrýté dusíme v rúre do mäkka. Pred dopečením pridáme maslo.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, šaláty z čerstvej zeleniny.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]