

## 6.062 - Roštenka milánska

Kategória: Pokrmy z hovädzieho mäsa

Počet porcií: 100

[illegible]

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	34	40	46	52	
šťava :	70	90	100	120	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	104	130	146	172	

## Technologický postup:

Mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na plátky, ktoré naklepeme, osolíme a opečieme na časti oleja. Opečené mäso vyberieme, do výpeku pridáme očistenú pokrájanú cibuľu a opražíme, neskôr pridáme paradajkový pretlak, vložíme opečené mäso, celé čierne korenie, zalejeme vriacou vodou a dusíme. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, dochutíme cukrom a zjemníme maslom. Varíme ešte 20 minút. Nakoniec šťavu precedíme.

Príloha: dusená ryža, tarhoňa, varené zemiaky.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]