

6.068 - Roštenka schönbrúnska *

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
Hovädzia roštenka b. k.	kg	6	6	7	7	8	8	9	9		
Olej	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9		
Cibuľa	kg	1	0,85	1,3	1,1	1,5	1,27	2	1,7		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1	0,13	0,13		
Paradajkový pretlak	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Slanina údená bez kože	kg			0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,45	0,45		
Uhorky sterilizované	kg	0,8	0,72	1	0,9	1,3	1,17	1,5	1,35		
Chren sterilizovaný	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Vajcia	ks	15	0,75	20	1	25	1,25	30	1,5		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	34	40	46	52	
šťava :	80	90	105	128	
Hmotnosť spolu:	114	130	151	180	

Technologický postup:

Hovädziu roštenku umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na plátky, naklepeme, osolíme a opečieme na časti oleja. Podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme. Do šťavy pridáme na zvyšnom oleji opraženú slaninu pokrájanú na kocky spolu s očistenou nakrájanou cibuľou a paradajkový pretlak. Šťavu zahustíme múkou opraženou nasucho, rozriedime vodou a povaríme. Pridáme sterilizovaný chren, sterilizované uhorky bez nálevu pokrájané na kocky, dochutíme cukrom a 20 minút povaríme. Vajíčka uvaríme natvrdo, pokrájame a vložíme do horúcej šťavy spolu s mäkkými roštenkami.

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

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]