

7.029 - Bravčový maslový rezeň

Kategória: Pokrmy z bravčového mäsa

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Bravčové plece b. k.	kg	6	6	7	7	8	8	9	9		
Maslo	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Sendvič	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2		
Múka hladká	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,13	0,13		
Olej	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	12	0,6	15	0,75		
Mlieko	l	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	60	70	80	90	
Hmotnosť spolu:	60	70	80	90	

Technologický postup:

Bravčové pliecko umyjeme vcelku pod tečúcou vodou a osušíme. Takto pripravené mäso pomelieme spolu so sendvičom namočeným v mlieku, pridáme celé vajcia, osolíme, mleté čierne korenie, časť roztopeného masla a dobre premiešame. Z masy formujeme rezne, ktoré obalujeme v múke. Rezne ukladáme na vymastený pekáč a pečieme v miernej vyhriatej rúre. Počas pečenia podlejeme vriacou vodou a pokvapkáme zvyšným maslom.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, šaláty z čerstvej zeleniny, ovocné kompóty, zeleninová obloha.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]