

8.001 - Tel'ací perkelt

Kategória: Pokrmy z teľacieho mäsa

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Tefacie stehno	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		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12		
Cibuľa	kg	1	0,85	1,5	1,27	2	1,7	2,5	2,12		
Paradajkový pretlak	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35		
Paprika červená mletá	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08	0,1	0,1		
Múka hladká	kg	0,25	0,25	0,35	0,35	0,4	0,4	0,45	0,45		
Korenie nové	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		

Alergény: 1 - Obilniny

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia mäsa :	33	39	44	49	
šťava :	64	84	93	116	
Hmotnosť spolu:	97	123	137	165	

Technologický postup:

Mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na kocky. Cibuľu očistíme, pokrájame a speníme na oleji. Pridáme pokrájané mäso, opražíme, posypeme červenou sladkou paprikou, osolíme, podlejeme vriacou vodou a prikryté dusíme. K mäkkému mäsu pridáme paradajkový pretlak. Múku opražíme nasucho, rozriedime vodou a vlejeme do šľavy. Dovaríme.

Príloha: halušky, cestoviny.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]