

## 8.002 - Tel'ací rezeň na taliansky spôsob

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
Teľacie 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	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Paradajkový pretlak	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,45	0,45		
Citrónová šťava	kg	0,2	0,08	0,2	0,08	0,3	0,12	0,3	0,12		
Korenie čierne mleté	kg					0,01	0,01	0,01	0,01		
Múka hladká	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35	0,4	0,4		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		
Syr tvrdý	kg	0,7	0,7	0,8	0,8	1	1	1,1	1,1		
Koreňová zelenina	kg	1,5	1,2	2	1,6	2,5	2	3	2,4		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko, 9 - Zeler

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	33	39	44	49	
šťava :	64	80	90	110	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	97	119	134	159	

### Technologický postup:

Tefacie stehno umyjeme vcelku, osušíme, nakrájame na plátky, jemne naklepeme, osolíme, okoreníme a opečieme na oleji z oboch strán. Pridáme očistenú, pokrájanú koreňovú zeleninu, podlejeme vodou a dusíme. Neskôr pridáme paradajkový pretlak. Šťavu zahustíme na sucho opraženou múkou, dochutíme cukrom a citrónovou šťavou, zjemníme maslom a uvaríme. Pri podávaní každú porciu posypeme strúhaným syrom.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, dusená ryža.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]