

## 8.003 - Teľací rezeň prírodný

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	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		
Múka hladká	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,35	0,35		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	33	39	44	49	
šťava :	34	48	52	56	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	67	87	96	105	

### Technologický postup:

Mäso umyjeme vcelku, osušíme, pokrájame na rezne, jemne naklepeme, osolíme a obalíme v múke. Opečieme z oboch strán na oleji, vložíme do pekáča, podlejeme vodou, zjemníme maslom a dusíme do mäkka.

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

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]