

## 8.004 - Tel'acia roláda plnená

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	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Sendvič	kg	1,2	1,2	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3		
Mlieko	l	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2		
Vajcia	ks	13	0,65	15	0,75	19	0,95	25	1,25		
Muškatový kvet	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Petržlenová vňať	kg	0,05	0,04	0,1	0,09	0,1	0,09	0,1	0,09		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	47	62	72	82	
šťava :	50	55	70	90	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	97	117	142	172	

### Technologický postup:

Tefacie mäso umyjeme vcelku, osušíme, nakrájame na väčšie pláty, naklepeme, osolíme a naplníme plnkou, zvinieme do rolády, opečieme na oleji, podlejeme vodou a upečieme. Počas pečenia podlievame vlastnou šťavou a maslom. Upečené mäso vyberieme a pokrájame.

Plinka: pokrájaný sendvič navlhčíme v mlieku, v ktorom sme rozšľahali žĺtka, osolíme, pridáme muškátový kvet, petržlenovú vňať, zamiešame a zľahka vmiešame z bielkov tuhý sneh.

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

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]