

8.007 - Teľacie dusené s hráškom

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	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Hrášok sterilizovaný	kg	1,4	1,4	2,1	2,1	2,2	2,2	2,5	2,5		
Cibuľa	kg	0,6	0,51	1	0,85	1,5	1,27	2	1,7		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Múka hladká	kg	0,25	0,25	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	33	39	44	51	
šťava :	54	68	82	96	
Hmotnosť spolu:	87	107	126	147	

Technologický postup:

Mäso umyjeme vcelku, osušíme a pokrájame na kocky. Na oleji speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, vložíme pokrájané mäso, soľ, opražíme a podlejeme vriacou vodou. Necháme dusiť. Pridáme sterilizovaný hrášok bez nálevu, zahustíme na sucho opraženou múkou, zjemníme maslom a dodusíme.

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

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]