

11.005 - Sekaná z králičieho mäsa

Kategória: Pokrmy z králik

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Kráľičie mäso b. k.	kg	5	5	6	6	7	7	8	8		
Pečivo	kg	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5		
Smotana 12%	l	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,3	1,3		
Olej	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9		
Maslo	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35		
Vajcia	kg	12	0,6	14	0,7	16	0,8	20	1		
Cibuľa	kg	0,5	0,43	0,6	0,51	0,7	0,6	0,8	0,68		
Strúhanka	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9	1,2	1,2		
Sol'	kg	0,05	0,05	0,06	0,06	0,07	0,07	0,1	0,1		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,12		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	50	65	85	105	
Hmotnosť spolu:	50	65	85	105	

Technologický postup:

Mäso umyjeme, osušíme a zomelieme. pečivo pokrájame, opražíme na masle, zvlhčíme smotanou a pridáme k mäsu. Ochutíme soľou, korením, opraženou cibuľou a umytou, posekanou petržlenovou vňaťou. Pridáme vajcia, 1/3 strúhanky a dobre zamiešame. Z masy formujeme valčeky, ktoré obaľujeme v strúhanke a ukladáme do olejom vymasteného pekáča. Počas pečenia valčeky obraciamy. Upečené krájame na plátky.

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

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]