

11.006 - Rabbit burger

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
Králičie mäso b. k.	kg			7	7	8	8	9	9		
Smotana 12%	l			0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Syr tvrdý	kg			1	1	1,3	1,3	1,5	1,5		
Maslo	kg			1	1	1,2	1,2	1,4	1,4		
Soľ	kg			0,07	0,07	0,08	0,08	0,1	0,1		
Olej	l			0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Kečup jemný	kg			0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7		
Horčica	kg			0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Šalát hlávkový	kg			1,5	1,35	2	1,8	2	1,8		
Paradajky	kg			1,5	1,35	2	1,8	2,5	2,25		
Žemľa na burger	kg			100	8	100	9	100	9		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 10 - Horčica

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :		62	70	82	
žemľa + obloha :		64	140	148	
Hmotnosť spolu:		126	210	230	

Technologický postup:

Kráľíčie mäso umyjeme, osušíme a zomelieme na jemno, pridáme sladkú smotanu, zomletý tvrdý syr, časť vymiešaného masla. Dochutíme soľou, korením, vymiešame, necháme 30 minút odležať v chladničke. Z odležanej zmesi formujeme placky, ktoré vložíme do olejom vymasteného pekáča, polejeme zvyšnou časťou masla a pečieme v rúre. Žemle rozkrojíme, z vnútornej strany opečieme, jednu časť potrieme horčicou, druhú kečupom, uložíme placku mäsa, natrhany hlávkový šalát a na kolieska nakrájané paradajky a priložíme druhú časť žemle.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]