

## 13.008 - Čevabčiči \*

Kategória: Pokrmy z mletého mäsa a polomäsité pokrmy

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Bravčové plece b. k.	kg	4	4	4,5	4,5	5,5	5,5	6	6		
Hovädzie zadné b. k.	kg	2	2	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3		
Cibuľa	kg	0,4	0,34	0,6	0,51	0,75	0,64	1	0,85		
Soľ	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Olej	kg	0,6	0,6	2	2	2,5	2,5	2,8	2,8		
Paprika červená mletá	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,05	0,05	0,07	0,07		
Múka hladká	kg	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,03	0,03		
Horčica	kg	0,5	0,5	1	1	1,5	1,5	2	2		
Cibuľa	kg	0,6	0,5	1	0,85	1,5	1,27	3	2,55		

Alergény: 1 - Obilniny, 10 - Horčica

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	45	55	65	75	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	45	55	65	75	

### Technologický postup:

Mäso umyjeme vcelku, osušíme, jemne zomelieme, pridáme očistenú nadrobno nakrájanú cibuľu, soľ, mletú červenú papriku, mleté čierne korenie a dobre premiešame. Z pripravenej masy formujeme malé valčeky, ktoré obalíme v múke. Pečieme v rúre, alebo konvektomate. Podávame s očistenou, nakrájanou cibulou a horčicou alebo horčicovou omáčkou.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]