

13.022 - Karbonátok vyprážený *

Kategória: Pokrmý z mletého mäsa a polomäsité pokrmý

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Hovädzie zadné b. k.	kg			2	2	2,5	2,5	2,5	2,5		
Bravčové plece b. k.	kg			4	4	4,5	4,5	5,5	5,5		
Soľ	kg			0,12	0,12	0,15	0,15	0,18	0,18		
Vajcia	ks			12	0,6	14	0,7	20	1		
Olej	kg			2,2	2,2	2,5	2,5	3	3		
Mlieko	l			1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Múka hladká	kg			0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Strúhanka	kg			1	1	1,2	1,2	1,5	1,5		
Cibuľa	kg			0,5	0,42	0,8	0,68	0,8	0,68		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Majorán	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Cesnak	kg			0,1	0,09	0,15	0,13	0,15	0,13		
Pečivo	kg			1,3	1,3	1,4	1,4	1,7	1,7		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :		75	95	115	
Hmotnosť spolu:		75	95	115	

Technologický postup:

V mlieku namočené pečivo spolu s umytým mäsom a očistenou cibuľou pomelieme. Pridáme soľ, očistený prelisovaný cesnak, mleté čierne korenie, majorán, vajcia a múku. Masu dobre premiešame, formujeme karbonátky, ktoré obalujeme v strúhanke a vyprážame na horúcom oleji po oboch stranách.

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

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]