

### 13.037 - Mäsové placky zapekané

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	5	5	6	6	7	7	8	8		
Olej	kg	0,4	0,4	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,1		
Vajcia	ks	10	0,5	15	0,75	20	1	25	1,25		
Sendvič	kg	1	1	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Cibuľa	kg	1,2	1	1,7	1,45	2,2	1,87	2,7	2,3		
Paprika čerstvá	kg	1,5	1,13	2	1,5	2,5	1,88	3	2,25		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Mlieko	l	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2		
Múka hladká	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	60	80	95	110	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	60	80	95	110	

### Technologický postup:

Mäso umyjeme pod tečúcou vodou a osušíme. Sendvič namočíme v mlieku a spolu z mäsom zomelieme. Pridáme vajcia, čierne mleté korenie a osolíme. Dobre premiešame. Zo zmesi formujeme placky, ktoré obalíme v hladkej múke a ukladáme do vymasteného pekáča. Medzi jednotlivé placky vkladáme očistenú pokrúšanú cibuľu a zelenú papriku. Podlejeme vodou a pečieme v rúre.

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

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]