

### 13.049 - Hovädzie placky so žltým hrachom

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
Hovädzie zadné k. ú.	kg	6	6	7	7	8	8	9	9		
Olej s príchuťou masla	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9		
Hrach žltý	kg	1	1	1,5	1,5	2	2	3	3		
Lečo	kg	1	1	2	2	3	3	4	4		
Paprika červená mletá	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08	0,1	0,1		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1	0,13	0,13		
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	0,02	0,02	0,03	0,03		

**Alergény:**

**Hmotnosť porcie v gramoch**

porcia :	34	40	46	52	
omáčka :	45	65	80	100	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	<b>79</b>	<b>105</b>	<b>126</b>	<b>152</b>	

### Technologický postup:

Hovädzie mäso umyjeme, osušíme a pomelieme. Ochutíme čiernym korením, červenou paprikou a soľou. Z upraveného mäsa tvarujeme mokrou rukou placky, ktoré vložíme do vymasteného pekáča, pokropíme olejom a pečieme do zlatista. Hrach namočíme a uvaríme do mäkka. Po uvarení hrach scedíme a rozmixujeme na hladkú kašu. Lečo bez nálevu udusíme na oleji, pridáme k rozmixovanému hrachu, dochutíme majoránom, soľou a povaríme ešte 20 minút. Mäsové placky podávame preliate omáčkou.

Príloha: dusená ryža, zemiaky na rôzne spôsoby.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]