

## 13.052 - Sekaná pečienka

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	3,5	3,5	4	4	4,5	4,5	5,5	5,5		
Hovädzie zadné b. k.	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	2,5	2,5		
Olej	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	12	0,6	15	0,75		
Pečivo	kg	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5		
Strúhanka	kg	0,4	0,4	0,7	0,7	0,8	0,8	1	1		
Cibuľa	kg	0,5	0,43	0,8	0,68	0,8	0,68	1	0,85		
Majorán	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Mlieko	l	0,75	0,75	1	1	1,25	1,25	1,5	1,5		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,08	0,06	0,08	0,06	0,1	0,08		
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 :	50	70	85	100	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	50	70	85	100	

## Technologický postup:

Mäso umyjeme, osušíme a pomelieme spolu s pečivom namočeným v mlieku. Pridáme očistenú cibuľu a cesnak. Osolíme, pridáme vajcia, časť strúhanky, mleté čierne korenie a majorán. Masu dobre premiešame. Múku zmiešame s časťou strúhanky, na doske formujeme valčeky, ktoré obaľujeme v pripravenej múke, a ukladáme do olejom vymasteného pekáča. Pečieme v rúre. Upečenú pečienku pokrájame na porcie.

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

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]