

### 13.053 - Sekaný rezeň v cestíčku \*

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		
Hovädzie zadné b. k.	kg			2	2	2,5	2,5	2,5	2,5		
Vajcia	ks			8	0,4	12	0,6	16	0,8		
Cibuľa	kg			0,3	0,25	0,3	0,25	0,5	0,42		
Múka hladká	kg			0,3	0,3	0,5	0,5	0,8	0,8		
Soľ	kg			0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Mlieko	l			0,6	0,6	0,8	0,8	1	1		
Strúhanka	kg			0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Cestíčko:											
Múka hladká	kg			0,8	0,8	0,8	0,8	1	1		
Vajcia	ks			18	0,9	20	1	25	1,25		
Mlieko	l			0,8	0,8	1	1	1,5	1,5		
Olej	kg			2,8	2,8	3	3	3,3	3,3		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

### Technologický postup:

Mäso umyjeme vcelku, osušíme a pomelieme. Pridáme očistenú cibuľu, vajcia, soľ, časť múky, strúhanku, mlieko a čierne mleté korenie. Dobre premiešame. Z pripravenej masy formujeme rezne, ktoré obalíme v múke a cestíčku, ktoré si pripravíme z múky, vajec a mlieka (vajcia rozšľaháme v mlieku, pridáme múku, dochutíme soľou, nakoniec cestíčko precedíme). Obalené rezne po oboch stranách vyprážame v horúcom oleji.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, šaláty z čerstvej zeleniny, zeleninová obloha, ovocný kompót.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]