

13.059 - Špagety s mäsom a syrom

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
Špagety	kg	5	5	6,5	6,5	7,5	7,5	9	9		
Maslo	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3		
Olej	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8		
Bravčové stehno	kg	4	4	6	6	7	7	8	8		
Paprika červená mletá	kg	0,05	0,05	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1		
Sol'	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Syr tvrdý	kg	0,9	0,9	1,1	1,1	1,3	1,3	1,5	1,5		
Kečup jemný	kg	0,9	0,9	1,5	1,5	2,1	2,1	3	3		
Cibuľa	kg	0,3	0,2	0,5	0,42	0,6	0,5	0,7	0,6		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	175	230	270	310	
Hmotnosť spolu:	175	230	270	310	

Technologický postup:

Mäso umyjeme, osušíme a pomelieme nahrubo. Cibulu očistíme pokrájame speníme na oleji a pridáme pomleté mäso. Do mäsa pridáme červenú mletú papriku, osolíme, podlejeme vodou a podusíme. Do uduseného mäsa pridáme kečup a varíme ešte 20 minút. Špagety uvaríme v slanej vode, prepláchneme vlažnou vodou, scedíme a pomastíme rozpusteným maslom. Premiešame s uduseným mäsom a šťavou. Každú porciu pred podávaním posypeme strúhaným syrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]