

### 13.060 - Štefanská sekaná pečienka

Kategória: Pokrmý z mletého mäsa a polomäsité pokrmý

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	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	2,5	2,5		
Bravčové plece b. k.	kg	3,5	3,5	4	4	4,5	4,5	5,5	5,5		
Sendvič	kg	0,8	0,8	1,2	1,2	1,3	1,3	1,5	1,5		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Vajcia	ks	9	0,45	11	0,55	14	0,7	17	0,85		
Olej	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9		
Mlieko	l	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5	2	2		
Vajcia	ks	16	0,8	20	1	25	1,25	32	1,6		
Strúhanka	kg	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9		
Múka sójová	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,1	0,09	0,1	0,09	0,15	0,13		
Majorán	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Múka hladká	kg	0,15	0,15	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 6 - Sója, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	65	85	110	125	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	65	85	110	125	

### Technologický postup:

Mäso umyje vcelku, osušime, zomelieme spolu so sendvičom namočenom v mlieku. Pridáme vajcia, očistený prelisovaný cesnak, soľ, sójovú múku, majorán, strúhanku a dobre premiešame. Formujeme rolády, ktoré plníme vajcami uvarenými natvrdo. Pripravenú roládu dáme do vymasteného pekáča a upečieme v rúre. Počas pečenia podľa potreby povrch rolády polievame výpekcom. Upečené mäso krájame na porcie. Šťavu zaprášime múkou opraženou nasucho, ktorú zalejeme vodou, dochutíme soľou, varíme ešte 20 minút a precedíme.

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

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]