

13.064 - Záhradnícky sekaný rezeň

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	5	5	6	6	7	7	8	8		
Vajcia	ks	16	0,8	20	1	24	1,2	28	1,4		
Zelenina mrazená	kg	3	3	3,5	3,5	4	4	4,5	4,5		
Cibuľa	kg	0,2	0,15	0,3	0,25	0,3	0,25	0,5	0,45		
Strúhanka	kg	1	1	1,2	1,2	1,4	1,4	2	2		
Sol'	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02		
Olej	kg	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	70	85	100	115	
Hmotnosť spolu:	70	85	100	115	

Technologický postup:

Mäso umyjeme vcelku a pomelieme. Pridáme rozmrazenú zeleninu, časť strúčanky a vajcia. Osolíme, pridáme čierne mleté korenie, očistenú, pokrájanú cibuľu a premiešame. Z hmoty formujeme rezne, ktoré obalujeme v strúhanke. Rezne uložíme do olejom vymasteného pekáča, potrieme olejom a v rúre upečieme.

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

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]