

13.066 - Zemiakové knedle plnené mäsom

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		
Olej	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,1	1,1		
Cibuľa	kg	1,3	1,2	1,8	1,3	2,3	1,9	3,3	2,8		
Zemiaky	kg	13	10,4	20	16	26	20,8	30	24		
Krupica	kg	1,15	1,15	1,5	1,5	1,7	1,7	2	2		
Múka hrubá	kg	2,1	2,1	3	3	3,5	3,5	4	4		
Soľ	kg	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15	0,2	0,2		
Vajcia	ks	8	0,4	12	0,6	15	0,75	18	0,9		
Múka hladká	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,8	0,8		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	230	260	280	
Hmotnost' spolu:	160	230	260	280	

Technologický postup:

Mäso umyjeme vcelku, osušíme a zomelieme. Časť cibule očistíme, pokrájame nadrobno a speníme na oleji, pridáme mäso a dusíme do mäkka tak, aby sa šťava odparila. Zemiaky očistíme, umyjeme a uvaríme v šupke. Ošúpané zemiaky zomelieme, pridáme hrubú múku, krupicu, soľ, vajcia a vypracujeme cesto. Cesto vyvaľkáme, pokrájame na štvorce a naplníme mäsom, zabalíme. Knedle varíme asi 10 - 12 min. Zvyšnú časť cibule očistíme, pokrájame, speníme na zvyšnej časti oleja a polievame ňou knedle na tanieri.

Príloha: kyslá kapusta dusená.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]