

13.068 - Zemiaky štrasburské

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
Šunka dusená	kg	4	4	5	5	6	6	7	7		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Vajcia	ks	18	0,9	24	1,2	28	1,4	36	1,8		
Olej	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7		
Paradajkový pretlak	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Cibuľa	kg	1	0,85	1,2	1,02	1,4	1,2	1,5	1,37		
Maslo	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		
Syr tvrdý	kg	0,8	0,8	1	1	1,3	1,3	1,5	1,5		
Zemiaky	kg	20	16	24	19,2	29	23,2	33	26,4		
Cesnak	kg	0,1	0,09	0,1	0,09	0,15	0,13	0,15	0,13		
Paprika červená mletá	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1	0,1	0,1		

Alergény: 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	240	290	330	
Hmotnosť spolu:	180	240	290	330	

Technologický postup:

Zemiaky uvaríme v šupke, očistíme a pokrájame na plátky. Na časti oleja opražíme očistenú nakrájanú cibuľu, pridáme červenú mletú papriku, najemno pokrájanú šunku a podusíme. Pred koncom pridáme očistený prelisovaný cesnak. Do vymasteného pekáča dáme vrstvu zemiakov, osolíme, pridáme časť udusenej šunky a strúhaného syra. Vrstvy striedame tak, aby navrchu boli zemiaky. Pradajkový pretlak rozmiešame s vodou, pridáme soľ, rozšľahané vajcia a nalejeme na zemiaky. Zemiaky posypeme zvyškom strúhaného syra, pokvapkáme maslom a upečieme.

Príloha: šaláty z čerstvej zeleniny, zeleninová obloha.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]