

13002 - VEPŘOVÉ OVAROVÉ KOLENO

10 porcí

1 porce

A: 100 g b.k.

B: 150 g b.k.

Dva až tři plátky uvařeného kolena. Maso má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké a celistvé.
(Ovar expedujeme přelitý trochu horkého vývaru.)

Výrobní postup:

Pečlivě opálená, očištěná kolena opláchneme, vložíme do vařící vody, osolíme, přidáme pepř a rozkrájenou cibuli a zvolna vaříme pod poklicí domékka. Potom kolena vyjmeme a vykostíme. Při expedici maso krájíme přes vlákno.

Vhodné přílohy:

- ◆ křen, křen octový, Krenex,
- ◆ hořčice,
- ◆ chléb, pečivo.

Druh potravin	hmotnost v g			
	A	B	hrubá	čistá
vepřové koleno s k.	2 100	2 000	3 150	3 000
voda pitná - podle potřeby				
sůl	40	40	50	50
pepř celý	1	1	1,5	1,5
cibule	100	85	150	127,5
hmotnost potravin		2 126		3 179
ztráty celkem		1 126		1 679
hmotnost hotového výrobku		1 000		1 500
energetická hodnota v kilojoulech		1 767		2 651