

# 15001 - SEKANÝ HOVĚZÍ ŘÍZEK NA ZELENINĚ

10 porcí

1 porce včetně šťávy

A: 274 g z toho 94 g řízku  
B: 330 g z toho 130 g řízku

Sekané řízky jsou jemné, šťavnaté, přiměřeně měkké, přelitě řidší šťávou, vůně a chuť po použitých surovinách a přísadách. S vložkou na kostičky nakrájené mrkve a sterilovaného hrášku, podušené na másle.

## Výrobní postup:

Omyté hovězí maso jemně umeleme společně s namočenou, vymačkanou vekou v mléce, přidáme vejce, zbývající mléko, jemně nakrájenou petrželku, sůl a vše dobře promícháme. Takto připravené maso rozdělíme na stejné díly, ze kterých tvoříme oválné řízky. Řízky po jedné straně obalíme v prosáté mouce a klademe na pekáč do horkého tuku. Pečeme v troubě nejprve po jedné straně, řízky obrátíme a pečeme po druhé straně dozlatova. Upečené řízky vyjmeme, šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme prosátou moukou, slabě osmažíme, zalijeme vodou, rozšleháme a povaříme. Povařenou šťávu přecedíme na řízky. Očištěnou, omytou mrkev nakrájíme na kostičky a dáme do rozpuštěného másla osmahnout, podlijeme a dusíme do měkka. Mrkev a hrášek přidáme do šťávy, dochutíme solí a dobře provaříme.

## Vhodné přílohy:

- ◆ vařené brambory,
- ◆ dušená rýže.

Druh potravin	hmotnost v g			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
hovězí přední b. k.	750	750	1 000	1 000
veka	120	120	160	160
mléko	300	300	400	400
vejce 2 ks/3 ks	80	80	120	120
petrželová nať	20	14	25	18
sůl	20	20	30	30
mouka hladká	30	30	35	35
tuk	50	50	60	60
voda pitná	1 000	1 000	1 100	1 100
mrkev	1 200	960	1 500	1 200
máslo	50	50	60	60
hrášek sterilovaný bez nálevu	500	500	600	600
hmotnost potravin	3 874		4 783	
ztráty celkem	1 134		1 483	
hmotnost hotového výrobku	2 740		3 300	
energetická hodnota v kilojoulech	1 444		1 853	