

- ◆ různé upravy
- ◆ různé druhy zeleninových salátů.

## 13102 - VEPŘOVÁ PEČENĚ (BEZ KOSTI)

10 porcí

## 13102/a - VEPŘOVÁ KRKOVICE PEČENÁ (BEZ KOSTI)

10 porcí

1 porce včetně šťávy

A: 75 g z toho 45 g masa b.k.

B: 90 g z toho 60 g masa b.k.

Jeden až dva plátky upečené pečeně nebo krkovice bez kosti podlité nahnědlou řídkou šťávou masité vůně a chuti. Maso má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké a šťavnaté.

### Výrobní postup:

Je stejný jako u receptury č. 13101 a 13101/a Vepřová pečeň a Vepřová krkovice (s kostí) s tím, že při přípravě nepoužíváme kosti.

### Vhodné přílohy:

◆ jako u Vepřové pečeně a Vepřové krkovice (s kostí), receptura č. 13101 a 13101/a.

Druh potravin	hmotnost v g			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
vepřová pečeně b. k.				
vepřová krkovice b. k.	750	750	1 000	1 000
sůl	25	25	30	30
kmín	2	2	2	2
voda pitná	600	600	600	600
mouka hladká	15	15	15	15
hmotnost potravin		1 392		1 647
ztráty celkem		642		747
hmotnost hotového výrobku		750		900
energetická hodnota v kilojoulech		693		916
	(941)		(1 247)	

# 13101 - VEPŘOVÁ PEČENĚ (S KOSTÍ)

10 porcí

## 13101/a - VEPŘOVÁ KRKOVICE PEČENÁ (S KOSTÍ)

10 porcí

1 porce včetně šťávy

A: 90 g z toho 60 g masa s k.

B: 120 g z toho 90 g masa s k.

Jeden až dva plátky upečené pečeně nebo krkovice s kostí podlité řídkou nahnědlou šťávou masité vůně a chuti. Maso má typickou vůni a chut' je měkké a šťavnaté.

### Výrobní postup:

Z pečeně i krkovice odsekneme částečně obratlové kosti, aby se upečené maso lépe porcovalo.

Kosti opereme, rozsekáme na drobno a vložíme do pekáče. Na kosti položíme opláchnuté, osolené a okmínované maso, mírně je podlijeme vodou a pečeme za občasného přelévání vypečenou šťávou a podléváním vodou doměkka a dozlatova. (V průběhu pečení maso obrátíme, aby se stejnomořně propeklo a tučné části propichujeme, aby se částečně vypekl tuk.)

Upečené maso vymeme, šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, osmahneme, přiměřeně zalijeme vodou, rozmícháme a vzniklou šťávu vaříme nejméně 20 minut. Ke konci varu ji podle potřeby přisolíme a nakonec procedíme.

### Vhodné přílohy:

- ◆ různě upravené brambory,
- ◆ knedlíky bramborové, chlupaté, houskové,
- ◆ různě upravené druhy zelí,
- ◆ špenát, kapusta,
- ◆ různě upravené luštěniny,
- ◆ různé druhy zeleninových salátů.

Druh potravin	hmotnost v g			
	A	B	hrubá	čistá
vepřová pečeně s k.			1 000	900
vepřová krkovice s k.			30	30
sůl			2	2
kmín			600	600
voda pitná			15	15
mouka hladká				
hmotnost potravin			1 547	2 013
ztráty celkem			647	813
hmotnost hotového výrobku			900	1 200
energetická hodnota v kilojoulech			827	1 230
			(1 125)	(1 677)