**Zpracuj Kalkulační list na Srnčí kýta na smetaně (2 porce) - řešení**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KALKULAČNÍ LIST č. 2** | | | | | | |
| Receptura a kalkulace surovin na počet porcí: **2 porce** | | | | | | |
| **NÁZEV VÝROBKU: Srnčí kýta na smetaně** | | | | | | |
| **Charakteristika výrobku:**  Dva plátky do měkka udušeného masa přelité smetanovou omáčkou. Maso je ukrojeno přes vlákno, na řezu je viditelné protýkání slanin ou, je celistvé. Omáčka nažloutlé až mírně nahnědlé barvy je jemné pikantní vůně a chuti po použitých surovinách a přísadách, hustší. | | | | | | |
| Druh potraviny | Jednotka | Hrubá hmotnost  (g, ml, ks) | Odpad | Čistá hmotnost  (g, ml) | Cena /včetně DPH/ | |
| za jednotku kg/Kč | celkem  Kč |
| Srnčí kýta | g | 300 | 0 | 300 | 280 | 84 |
| Slanina | g | 30 | 0 | 30 | 180 | 5,40 |
| Sůl | g | 8 | 0 | 8 | 8 | 0,064 |
| Tuk | g | 34 | 0 | 34 | 30 | 1,02 |
| Cibule | g | 20 | 2 | 18 | 15 | 0,27 |
| Kořenová zelenina | g | 40 | 5 | 35 | 20 | 0,7 |
| Voda | g | 160 | 0 | 160 | 5 | 0,8 |
| Citron | g | 20 | 2 | 18 | 40 | 0,72 |
| Divoké koření | g | 0,6 | 0 | 0,6 | 850 | 0,51 |
| Mouka hladká | g | 20 | 0 | 20 | 15 | 0,3 |
| Hořčice | g | 4 | 0 | 4 | 30 | 0,12 |
| Cukr | g | 4 | 0 | 4 | 20 | 0,08 |
| Víno bílé | g | 20 | 0 | 20 | 80 | 1,6 |
| Smetana | g | 80 | 0 | 80 | 60 | 4,80 |
| Ocet | g | 10 | 0 | 10 | 15 | 0,15 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Celkem 2 porce |  | 750,6 | 9 | 741,6 | 1648 | **100,53** |
| Celkem 1 porce |  | 375,3 | 4,5 | 370,8 | 824 | **50,27** |

**Technologický postup:**

Vykostěné maso odblaníme, opláchneme, protkneme proužky slaniny, mírně osolíme, stáhneme motouzem, opečeme krátce asi na 1/3 dávky tuku a vyjmeme.

K tuku od opékání přidáme další 1/3 dávky, na ní osmahneme dorůžova na plátky nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu, zastříkneme trochou vody a octa, přidáme pečlivě omytý na plátky nakrájený citron, koření, vložíme opečené maso a dusíme téměř do měkka. (V průběhu dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme vodou).

Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme světlou zásmažkou připravenou ze zbylé dávky tuku a prosáté mouky, pečlivě rozšleháme, rozředíme částečně vodou a za občasného promíchání vaříme nejméně 20 minut. Asi v polovině varu přidáme hořčici a cukr a omáčku podle potřeby dosolíme a zjemníme bílým vínem a smetanou a po převaření ji procedíme.