

# Hovězí roláda, pečená mrkev s natí, bramborové placky

Položka	množství	jednotka	poznámky
Hovězí roláda 1 porce	1	porce	
Bramborové placky 1 porce=2 ks	1	porce	100 g
Hovězí šťáva přírodní základ 1 kg	0,05	kg	
Mrkev sous-vide základ 1 kg	0,05	kg	

Hovězí roláda 1 porce	množství	jednotka
Hovězí zadní	0,075	kg
Mražený špenát listový bio	0,02	kg
Vejce vařené	0,5	ks
Cibule loupaná bio	0,005	kg
Sůl	0,0007	kg
Česnek loupaný bio	0,002	kg
Olej slunečnicový bio	0,003	kg

## Pracovní postup:

Hovězí maso nakrájíme na velké plátky, nalepeme na tenko (1 plátek nám může sloužit jako více porcí, aby práce byla rychlejší a po uvaření teprve porcujeme na požadované množství). Naklepané maso posolíme a poklademe orestovaným špenátem (na oleji zpěníme na jemno nakrájenou cibuli a česnek, následně přidáme špenát a jen krátce podusíme, osolíme a necháme vychladit), vařeným vejcem krájeným na 1/6 a vše důkladně zatočíme, stáhneme do fólie, zavakuujeme a vaříme v sous-vide na 85 °C cca 8 hodin (záleží dle kvality masa). Následně vyjmeme ze sáčku, výpek můžeme použijeme do omáčky a maso naporcujeme.

Bramborové placky 1 porce=2ks	množství	jednotka	poznámky
Škvarkové placky těsto základ 1 kg	0,1	kg	1 placka á 50 g
Krupice	0,005	kg	na obalení
Vepřové sádlo škvařené	0,004	kg	na opečení



**Bramborové placky těsto základ 1 kg**

	<b>množství</b>	<b>jednotka</b>
Brambory vařené ve slupce bio	0,9	kg
Mouka hrubá bio	0,075	kg
Krupice	0,075	kg
Vejce	1	ks
Sůl	0,007	kg

**Pracovní postup:**

Pomleté bambory smícháme se zbytkem surovin a vypracujeme těsto, které vyválíme na placku, ze které následně vykrajujeme kolečka o hmotnosti 50 g. Po vykrojení obalujeme v krupici a následně pečeme z obou stran na sádle do zlatova.

**Hovězí šťáva přírodní základ 1 kg**

	<b>množství</b>	<b>jednotka</b>
Cibule loupaná bio	0,25	kg
Mouka hladká bio	0,045	kg
Sádlo vepřové bio	0,075	kg
Hořčice	0,028	kg
Sůl	0,006	kg
Pepř černý mletý	0,0003	kg
Hovězí vývar 1 l	0,8	kg

**Pracovní postup:**

Na sádle si připravíme tmavý cibulový základ, který zaprášíme hladkou moukou a pozvolna restujeme do tmavé jíšky. Na závěr smícháme s hořčicí a zalijeme hovězím vývarem. Promícháme metličkou a pozvolna přivedeme k varu. Za občasného míchání pozvolna provařujeme 30 minut. Provařenou šťávu přecedíme a dochutíme solí, pepřem a hořčicí.

**Mrkev sous-vide základ 1 kg**

	<b>množství</b>	<b>jednotka</b>	<b>poznámky</b>
Mrkev s natí bio	1,2	kg	před očištěním
Vinný ocet	0,065	l	
Cukr	0,016	kg	
Sůl	0,01	kg	
Olej olivový	0,04	l	
Máslo bio	0,06	kg	
Šalvěj	0,01	kg	

**Pracovní postup:**

Očištěnou mrkev překrojíme podélně na půl, a pokud bude hodně velká, tak na 1/4 a poté prohodíme s octem, solí a olejem. Vložíme do sáčku v jedné vrstvě, přidáme plátky másla a šalvěj. Zavazujeme a vaříme v sáčku sous-vide na 85 °C 90 minut. Následně mrkev zprudka opečeme.