

Muuda retsepti



Nimetus *

Veise pada (Burgundia pada)

Tüki kaal, g

Serveerimiskogus

Väike

Keskmine

Suur

Valmistamisõpetus

↩ ↪ Formats **B** *I* ☰ ☰ ☰ ☰ ☰ ☰ ☰ ☰

Haki sibul ja küüslauk ning prae paksupõhjalises (haude)potis õliga paar minutit. Lisa veisefilee ribad ning pruunista. Lisa viilutatud porgand, loorberilehed, purustatud tomatid, maitseained ja vett. Lase tasasel tulel haududa vähemalt 1,5 h. Võid hautada ilma kaaneta potis, nii keeb segu mõnusalt kokku ja maitse tummsemaks. Kui liha on pehmeks haudunud, siis lisa rohelistes herned, kuumuta u.3-5min. Serveeri keedukartuli ja/või ahjujuurikatega.
Allikas: karni.ee

Koostisosad

TÜHJENDA KOGUSTE VÄLJAD

KUSTUTA RETSEPT

LISA KOOSTISOSA +

| Nimetus | Bruto, g ? | Neto, g ? | Töötlusaste ? | ▼ |
|-------------------------------------|------------|-----------|--------------------------|----|
| ↓ Veiseliha, välisfilee, toores | 153.06 | 150 | Pikaajaline kuumtöötlus | 🗑️ |
| ↓ Mugulsibul | 107.53 | 100 | Pikaajaline kuumtöötlus | 🗑️ |
| ↓ Küüslauk | 31.65 | 25 | Pikaajaline kuumtöötlus | 🗑️ |
| ↓ Porgand | 357.14 | 300 | Pikaajaline kuumtöötlus | 🗑️ |
| ↓ Tomat, purustatud, konserveeritud | 400 | 400 | Pikaajaline kuumtöötlus | 🗑️ |
| ↓ Vesi | 200 | 200 | Pikaajaline kuumtöötlus | 🗑️ |
| ↓ Herned, külmutatud | 100 | 100 | Lühiaajaline kuumtöötlus | 🗑️ |

Summa: **1275.00 g**
Kuumtöötluse kadu ⓘ : 21.57 %
Väljatulek: 1000 g

Toitainete sisaldus ^

Pakendiandmed

Vabatahtlikud pakendiandmed

Täielik tabel

| Toitaine | Kogus | Ühik |
|-----------------------------|-------|------|
| Kokku | 100 | g |
| Energiasisaldus | 233 | kJ |
| Energiasisaldus | 55,5 | kcal |
| Rasvad | 0,983 | g |
| Küllastunud rasvhapped | 0,328 | g |
| Monoküllastumata rasvhapped | 0,348 | g |
| Polüküllastumata rasvhapped | 0,151 | g |
| Süsivesikud, imenduvad ? | 5,71 | g |
| Suhkrud, kokku ? | 3,39 | g |
| Suhkrualkoholid ? | 0 | g |
| Tärklis | 1,06 | g |
| Kiudained | 2,46 | g |
| Valgud | 4,73 | g |