

2.110 Nátierka budapeštianska**100 porcií****Receptúra**

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
maslo	1, 25	1,25	1,50	1,50	1,80	1,80	2,10	2,10
tvaroh	0,35	0,35	0,40	0,40	0,50	0,50	0,70	0,70
syr tvrdý	0,25	0,25	0,30	0,30	0,35	0,35	0,50	0,50
horčica	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10	0,15	0,15
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
chren	0,05	0,04	0,08	0,06	0,10	0,08	0,10	0,08
cibuľa	0,20	0,17	0,25	0,21	0,30	0,25	0,35	0,35
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Maslo vymiešame, pridáme prelisovaný tvoroh, postrúhaný tvrdý syr, očistenú, na jemno pokrájanú cibuľu a postrúhaný chren. Dochutíme horčicou a soľou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bieľkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B ₁	B ₂	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	385	98	1,27	9,47	0,31	0,51	0,07	23,6	0,07	0,05	0,04	0,03	0,70	0,25
B	481	121	1,79	11,72	0,37	0,59	0,08	33,8	0,09	0,06	0,05	0,04	0,81	0,30
C	539	136	2,01	13,02	0,45	0,82	1,02	35,9	0,10	0,07	0,06	0,04	1,20	0,38
D	703	175	2,51	14,92	0,49	0,92	1,04	44,1	0,14	0,09	0,08	0,05	1,30	0,40