

2.008 - Nátierka cibul'ová

Kategória: Nátierky, oblohy, bagety

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Cibuľa	kg	0,5	0,42	0,6	0,51	0,8	0,68	1	0,85		
Maslo	kg	1	1	1,2	1,2	1,4	1,4	1,6	1,6		
Vajcia	ks	5	0,25	7	0,35	11	0,55	14	0,7		
Uhorky sterilizované	kg	0,3	0,27	0,35	0,32	0,45	0,4	0,5	0,45		
Jogurt biely 1,5%	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,45	0,45		
Pažítka	kg	0,05	0,04	0,05	0,04	0,1	0,08	0,1	0,08		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		

Alergény: 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	26	32	40	
Hmotnosť spolu:	20	26	32	40	

Technologický postup:

Maslo vymiešame s jogurtom, pridáme očistenú na drobno pokrájanú cibuľu, na tvrdo uvarené postrúhané vajcia a postrúhané sterilizované uhorky bez nálevu. Spolu všetko vyšľaháme do peny a dochutíme soľou. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené nakrájanou čerstvou pažítkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]