

2.009 - Nátierka cícerová

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
Cícer	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Maslo	kg	1,2	1,2	1,4	1,4	1,6	1,6	1,8	1,8		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,42		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Jogurt biely	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Cícer preberieme, namočíme a uvaríme do mäčka. Uvarený prepašrujeme alebo rozmixujeme. Maslo vymiešame s jogurtom, pridáme cícer a očistenú najemno pokrájanú cibuľu. Dochutíme soľou a vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené čerstvou petržlenovou vňaťou alebo pažitkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]