

2.011 - Nátierka cícerová s pórom

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
Cícerová múka	kg	0,5	0,5	0,65	0,65	0,75	0,75	0,9	0,9		
Voda	l	1	1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,8	1,8		
Maslo	kg	0,7	0,7	0,9	0,9	1,05	1,05	1,3	1,3		
Pór	kg	0,1	0,08	0,15	0,12	0,2	0,16	0,25	0,2		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,05	0,04	0,07	0,06	0,1	0,09		
Horčica	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Citróny	kg	0,2	0,08	0,25	0,1	0,3	0,12	0,4	0,16		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11		

Alergény: 7 - Mlieko, 10 - Horčica

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	26	32	40	
Hmotnost' spolu:	20	26	32	40	

Technologický postup:

Cícerovú múku zalejeme mierne osolenou vriacou vodou a uvaríme hustú kašu. Necháme vychladnúť a rozmixujeme na hladký krém. Maslo vymiešame s prelisovaným cesnakom, horčicou a citrónovou šťavou. Pridáme očistený a najemno posekaný pór. Do vymiešaného masla pridáme vychladnutý krém z cícerovej múky a necháme cca 30 minút odstáť. Znova prešľaháme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené čerstvou petržlenovou vňaťou alebo pažítkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]