

2.013 - Nátierka drožd'ová s mrkvou

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
Droždie	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Maslo	kg	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2	1,4	1,4		
Olej	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,4	0,36	0,5	0,42	0,6	0,51		
Mrkva	kg	0,5	0,4	0,6	0,48	0,7	0,56	0,8	0,64		
Vajcia	ks	6	0,3	8	0,4	10	0,5	12	0,6		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11		

Alergény: 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Očistenú, najemno nakrájanú cibuľu speníme na oleji a pridáme do nej rozdrobené droždie, ktoré necháme rozpustiť. Vajcia uvaríme natvrdo. Očistíme ich a necháme vychladnúť. Maslo, soľ, vychladnuté droždie s cibuľou, najemno postrúhanú očistenú mrkvu a vajcia, vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou alebo pokájanou pažítkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]