

2.018 - Nátierka hrachová

Kategória: Nátierky, oblohy, bagety

Počet porcií: 100

Druh Surovin	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Hrach suchý	kg	0,45	0,45	0,55	0,55	0,6	0,6	0,8	0,8		
Maslo	kg	1	1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,9	1,9		
Cesnak	kg	0,06	0,05	0,07	0,06	0,07	0,06	0,1	0,09		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Mlieko	l	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Hrach preberieme, umyjeme a uvaríme vo vode do mäkka. Uvarený rozmixujeme alebo prepasírujeme. Vmiešame do vyšľahaného masla a zriedime mliekom. Dochutíme soľou a očisteným, prelisovaným cesnakom a vyšľaháme do peny. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]