

### 2.019 - Nátierka hrášková (sterilizovaný)

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
Maslo	kg	1,2	1,2	1,4	1,4	1,6	1,6	1,9	1,9		
Mlieko	l	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Hrášok sterilizovaný	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8	1,1	1,1		
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: 7 - Mlieko**

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	19	23	27	34	
<b>Hmotnost' spolu:</b>	19	23	27	34	

### Technologický postup:

Maslo vyšľaháme s mliekom, pridáme sterilizovaný hrášok bez nálevu a dobre vyšľaháme. Dochutíme soľou. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]