

## 2.020 - Nátierka karfiolová

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
Karfiol	kg	1,5	1,2	1,8	1,4	2,3	1,86	3	2,4		
Maslo	kg	1	1	1,3	1,3	1,6	1,6	2	2		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,04	0,04		
Mlieko	l	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
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	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	20	26	32	40	

## Technologický postup:

Očistený, umytý a uvarený karfiol necháme vychladnúť. Rozmixujeme. Zvlášť vyšľaháme maslo s mliekom, pridáme rozmixovaný karfiol a dochutíme soľou. Podľa potreby ešte zriedime pomazánku mliekom a dobre vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]