

2.021 - Nátierka karfiolová s vajcom

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	0,8	0,8	1	1	1,3	1,3	1,6	1,6		
Karfiol	kg	1	0,8	1,2	0,96	1,4	1,12	1,6	1,28		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	12	0,6	14	0,7		
Mlieko	l	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Cibuľa	kg	0,15	0,13	0,2	0,17	0,25	0,21	0,3	0,25		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		
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:

Očistený, umytý karkiol uvaríme v osolenej vode. Ošúpanú, najemno nakrájanú cibulu speníme na oleji, pridáme uvarený na ružičky rozobratý karkiol a podusíme. Necháme vychladnúť. Maslo vymiešame s mliekom, pridáme natvrdo uvarené a postrúhané vajcia, vychladnutý udusený karkiol a dobre vyšľaháme. Dochutíme soľou. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažítkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]