

2.023 - Nátierka kuracia 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
Kuracie prsia b. k.	kg	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5		
Maslo	kg	1	1	1,2	1,2	1,4	1,4	1,6	1,6		
Olej	kg	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15	0,2	0,2		
Vajcia	ks	5	0,25	7	0,35	9	0,45	11	0,55		
Cibuľa	kg	0,15	0,13	0,2	0,17	0,3	0,25	0,4	0,34		
Horčica	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Mlieko	l	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
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, 10 - Horčica

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	26	32	40	
Hmotnost' spolu:	20	26	32	40	

Technologický postup:

Cibuľu ošúpeme, nkarájame najemno a speníme na oleji. Kuracie prsia umyjeme, pokrájame na kocky vložíme do pripravenej cibule, podlejeme vodou a dusíme asi 25 minút. Necháme vychladnúť a zomelieme. Maslo vymiešame s mliekom, pridáme natvrdo uvarené, ošúpané a postrúhané vajca, zomleté mäso, a dobre vyšľaháme. Na záver dochutíme soľou a horčicou. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]