

2.024 - Nátierka kuracia s jablkami

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	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8	0,9	0,9		
Maslo	kg	0,75	0,75	0,95	0,95	1,2	1,2	1,4	1,4		
Syr tvrdý	kg	0,25	0,25	0,35	0,35	0,45	0,45	0,55	0,55		
Syr smotanový termizovaný	kg	0,25	0,25	0,35	0,35	0,45	0,45	0,55	0,55		
Jablká	kg	0,3	0,2	0,4	0,26	0,5	0,32	0,6	0,4		
Pažitka	kg	0,1	0,08	0,1	0,08	0,1	0,08	0,15	0,12		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Smotana 12%	l	0,25	0,25	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5		
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	
Hmotnosť spolu:	20	26	32	40	

Technologický postup:

Kuracie prsia umyjeme, nakrájame na menšie kúsky a uvaríme v mierne osolenej vode. Po uvarení necháme vychladnúť a zomelieme. Maslo vymiešame so smotanovým syrom, pridáme strúhaný tvrdý syr, očistené postrúhané jablka a nakoniec smotanu. Do takto pripravenej zmesi pridáme zomleté kuracie mäso a dobre premiešame. Nakoniec dochutíme soľou. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažítkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]