

## 2.025 - Nátierka kuracia

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	0,7	0,7	0,8	0,8	1	1	1,3	1,3		
Maslo	kg	1,2	1,2	1,4	1,4	1,6	1,6	2	2		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,42		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Horčica	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11		

**Alergény:** 7 - Mlieko, 10 - Horčica

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	26	32	40	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	20	26	32	40	

### Technologický postup:

Kuracie prsia umyjeme, pokrájame na menšie kúsky a pridáme k ošúpanej, najemno nakrájanej cibuli a podusíme. Po udusení necháme vychladnúť a pomelieme. Maslo vymiešame so soľou, pridáme horčicu, pomleté mäso a vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]