

2.026 - Nátierka kuracia s pórom

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		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,25	0,21	0,35	0,3	0,45	0,38		
Pór	kg	0,2	0,16	0,25	0,2	0,35	0,28	0,45	0,36		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,04	0,04		
Maslo	kg	1,1	1,1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,8	1,8		
Vajcia	ks	6	0,3	8	0,4	10	0,5	14	0,7		
Smotana 12%	l	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		
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:

Kuracie prsia umyjeme, pokrájame na menšie kúsky a uvaríme v mierne osolenej vode. Po uvarení necháme vychladnúť a zomelieme. Cibuľu a pór ošúpeme, pokrájame a udusíme na časti masla. Po udusení zmiešame s pomletým mäsom a necháme vychladnúť. Zvyšok masla vyšľaháme s natvrdo uvarenými postrúhanými vajcami, pridáme pomleté mäso a smotanu. Nakoniec pridáme soľ a vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]