

2.027 - Nátierka kuracia s uhorkami

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	1,3	1,3	1,5	1,5		
Maslo	kg	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8		
Vajcia	ks	6	0,3	8	0,4	11	0,45	13	0,65		
Horčica	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,04	0,04		
Uhorky sterilizované	kg	0,3	0,27	0,4	0,36	0,45	0,4	0,5	0,45		
Mlieko	l	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
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	
Hmotnosť spolu:	20	26	32	40	

Technologický postup:

Kuracie prsia umyjeme, nakrájame na menšie kúsky a uvaríme v mierne osolenej vode. Po uvarení vyberieme, necháme vychladnúť a zomelieme. Maslo vymiešame s mliekom, pridáme nastrúhané sterilizované uhorky bez nálevu a natvrdo uvarené, postrúhané vajcia. Takto pripravenú zmes vymiešame, na záver dochutíme soľou a horčicou a vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažítkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]