

### 2.036 - Nátierka sardinková s dijonskou horčicou

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
Sardinky	kg	2,05	2,05	3,1	3,1	3,1	3,1	4,1	4,1		
Cibuľa	kg	0,1	0,09	0,15	0,13	0,15	0,13	0,2	0,17		
Soľ morská	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Horčica dijonska	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Maslo	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	24	36	39	49	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	24	36	39	49	

## Technologický postup:

Cibuľu očistíme a nakrájame nadrobno. Vložíme do misky, pridáme sardinky, soľ, čierne korenie, dijonsku horčicu a zmäknuté maslo.

Všetky suroviny spolu dobre vymixujeme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou.

## Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]