

2.041 - Nátierka šošovicová s jogurtom

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
Šošovica	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,65	0,65		
Maslo	kg	1	1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,8	1,8		
Cibuľa	kg	0,25	0,21	0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,35		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,06	0,05	0,07	0,06	0,1	0,09		
Jogurt biely 1,5%	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		
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:

Šošovicu preberieme, umyjeme a uvaríme vo vriacej vode. Necháme vychladnúť a rozmixujeme. Maslo, jogurt a ošúpaný najemno nakrájaný cibuľu spolu vymiešame, a pridáme rozmixovanú šošovicu. Dochutíme očisteným, prelisovaným cesnakom a soľou.

Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažítkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]