

2.044 - Nátierka šunková pena

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
Maslo	kg	1,2	1,2	1,5	1,5	1,7	1,7	2,1	2,1		
Šunka dusená	kg	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,1	1,3	1,3		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,43		
Horčica	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Mlieko	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: 7 - Mlieko, 10 - Horčica

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	26	32	40	
Hmotnosť spolu:	20	26	32	40	

Technologický postup:

Maslo vyšľaháme s mliekom. Pridáme ošúpanú, najemno pokrájanú cibuľu, pomletú, alebo nadrobno pokrájanú šunku, a dochutíme horčicou. Vyšľaháme do peny. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]