

## 2.047 - Nátierka šunková s vajcom

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	1	1,25	1,25	1,5	1,5	1,8	1,8		
Šunka dusená	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1		
Mlieko	l	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Vajcia	ks	7	0,35	10	0,5	12	0,6	16	0,8		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,25	0,21	0,3	0,25	0,3	0,25		
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	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	20	26	32	40	

### Technologický postup:

Maslo vyšľaháme s mliekom, pridáme ošúpanú, najemno pokrújanú cibuľu, pomletú, alebo nadrobno pokrújanú šunku, a postrúhané natvrdo uvarené vajcia. Vyšľaháme do peny. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]