

## 2.048 - Nátierka šunková so zelerom

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
Zeler	kg	0,5	0,4	0,7	0,56	0,9	0,72	1	0,8		
Mrkva	kg	0,4	0,32	0,5	0,4	0,6	0,48	0,8	0,64		
Cibuľa	kg	0,1	0,08	0,15	0,13	0,2	0,17	0,25	0,21		
Syr smotanový termizovaný	kg	0,7	0,7	0,85	0,85	1	1	1,2	1,2		
Šunka dusená	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8		
Jogurt biely 1,5%	kg	0,3	0,3	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5		
Citróny	kg	0,2	0,08	0,2	0,08	0,3	0,12	0,4	0,16		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11		

Alergény: 7 - Mlieko, 9 - Zeler

**Hmotnosť porcie v gramoch**

porcia :	20	26	32	40	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	20	26	32	40	

### Technologický postup:

Zeler a mrkvu očistíme a postrúhame, cibuľu ošúpeme a nakrájame najemno. Smotanový syr, pomletú alebo na kocky pokrájanú šunku, jogurt a citrónovú šťavu spolu vymiešame, pridáme cibuľu a pripravený zeler s mrkvou. Všetko spolu vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]