

2.055 - Nátierka tvarohová s treščou pečeňou *

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
Tvaroh	kg	1	1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,8	1,8		
Maslo	kg	0,5	0,5	0,65	0,65	0,85	0,85	1,1	1,1		
Trešcia pečeň	kg	0,35	0,35	0,45	0,45	0,55	0,55	0,8	8		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,4	0,34	0,45	0,38	0,5	0,42		

Alergény: 4 - Ryby, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	26	32	40	
Hmotnost' spolu:	20	26	32	40	

Technologický postup:

Do vyšľahaného masla pridáme prelisovaný tvaroh , treščiú pečeň bez oleja, a očistenú najemno pokrájanú cibuľu. Dobré vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]