

2.061 - Nátierka vajcová

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		
Vajcia	ks	16	0,8	21	1,05	26	1,3	32	1,6		
Horčica	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Mlieko	l	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11		

Alergény: 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 10 - Horčica

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Vajcia uvaríme natvrdo, ošúpeme a necháme vychladnúť. Maslo vymiešame so soľou, pridáme horčicu, mlieko a postrúhané vajcia.

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

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]