

2.062 - Nátierka vajcová s pretlakom

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
Vajcia	ks	20	1	24	1,2	30	1,5	40	2		
Maslo	kg	1	1	1,3	1,3	1,55	1,55	1,8	1,8		
Paradajkový pretlak	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		
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	
Hmotnosť spolu:	20	26	32	40	

Technologický postup:

Maslo vyšľaháme s paradajkovým pretlakom, pridáme postrúhané žltka z vaječ uvarených natvrdo. Dochutíme soľou a prešľaháme. Bielka z uvarených vaječ najemno posekáme a posypeme nimi natretý chlieb, alebo pečivo a dozdobíme petržlenovou vňaťou alebo pažitkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]