

2.063 - Nátierka viedenská

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	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,1	1,35	1,35		
Tvaroh	kg	1	1	1,2	1,2	1,4	1,4	1,7	1,7		
Syr tvrdý	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Chren čerstvý	kg	0,1	0,08	0,1	0,08	0,15	0,11	0,2	0,15		
Cibuľa	kg	0,15	0,13	0,2	0,17	0,25	0,21	0,4	0,34		
Mlieko	l	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
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: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	26	32	40	
Hmotnosť spolu:	20	26	32	40	

Technologický postup:

Tvaroh prelisujeme a vyšľaháme s maslom a vlažným mliekom. Do pripraveného masla pridáme nastrúhaný syr, očistený nastrúhaný chren a najemno pokrájanú očistenú cibuľu. Dochutíme soľou a dobre vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou alebo pažitkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]