

2.064 - Nátierka vlašská

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	10	0,5	12	0,6	14	0,7	18	0,9		
Šunka dusená	kg	0,5	0,5	0,65	0,65	0,75	0,75	1	1		
Maslo	kg	0,8	0,8	1,05	1,05	1,25	1,25	1,45	1,45		
Horčica	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		
Uhorky sterilizované	kg	0,2	0,18	0,25	0,23	0,3	0,27	0,4	0,36		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,25	0,21	0,3	0,26	0,4	0,34		
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	
Hmotnosť spolu:	20	26	32	40	

Technologický postup:

Maslo vymiešame s horčicou, pridáme očistenú, najemno pokrúpanú cibuľu, na drobné rezance pokrúpanú šunku a sterilizované uhorky bez nálevu. Všetko dobre vymiešame. Nakoniec pridáme posekané natvrdo uvarené vajcia a dochutíme soľou. Podávame natreté na chlieb alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]