

2.065 - Nátierka z bravčového mäsa

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
Bravčové stehno	kg	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8	2,2	2,2		
Maslo	kg	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1	1,1	1,1		
Vajcia	ks	5	0,25	7	0,35	9	0,45	10	0,5		
Uhorky sterilizované	kg	0,2	0,18	0,3	0,27	0,35	0,32	0,4	0,36		
Horčica	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04		
Pažítka	kg	0,1	0,07	0,15	0,12	0,2	0,15	0,25	0,18		
Rasca	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		
Cibuľa	kg	0,1	0,08	0,15	0,13	0,2	0,17	0,25	0,22		
Mlieko	l	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Bravčové mäso umyjeme, osušíme, posypeme rascou, soľou a dáme s očistenou a nakrájanou cibulou upieť. Vychladnuté mäso po upečení pomelieme. Maslo vymiešame s postrúhanými vajcami uvarenými natvrdo, postrúhanými uhorkami bez nálevu, pridáme pomleté mäso, zriedime mliekom, dochuťíme horčicou a spolu vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb alebo pečivo, dozdobené umytou a pokrájanou pažitkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]