

## 2.066 - Nátierka z hovädzieho mäsa

Kategória: Nátierky, oblohy, bagety

Počet porcií: 100

Druh Surovin	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Hovädzie zadné b. k.	kg	1	1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,8	1,8		
Maslo	kg	0,75	0,75	0,85	0,85	1,05	1,05	1,25	1,25		
Horčica	kg	0,05	0,05	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2		
Cibuľa	kg	0,15	0,12	0,2	0,17	0,25	0,21	0,3	0,25		
Uhorky sterilizované	kg	0,15	0,13	0,2	0,18	0,25	0,22	0,3	0,27		
Vajcia	ks	5	0,25	7	0,35	9	0,45	11	0,55		
Jogurt biely 1,5%	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	26	32	40	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	20	26	32	40	

### Technologický postup:

Hovädzie mäso umyjeme a dáme variť do mierne osolenej vody. Uvarené necháme vychladnúť a pomelieme. Maslo vymiešame s horčicou a jogurtom. Pridáme očistenú najemno nakrájanú cibuľu, pomleté mäso, natvrdo uvarené a postrúhané vajcia a kyslé uhorky bez nálevu. Dobre vymiešame a dochutíme soľou. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou alebo pažitkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]