

### 2.073 - Nátierka z treščeje pečene \*

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	1,2	1,2	1,55	1,55	1,9	1,9	2,3	2,3		
Treščia pečeň	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,4	0,36	0,5	0,43	0,6	0,51		
Citróny	l	0,25	0,1	0,3	0,12	0,4	0,16	0,5	0,2		

Alergény: 4 - Ryby, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

### Technologický postup:

Maslo vymiešame, pridáme treščiú pečeň bez nálevu a očistenú najemno nakrájanú cibuľu. Na záver dochutíme soľou, citrónovou šťavou a vyšľaháme do peny. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažitkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]