

## 2.100 - Nátierka budapeštianska

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	1,25	1,25	1,5	1,5	1,8	1,8	2,1	2,1		
Tvaroh	kg	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7		
Syr tvrdý	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35	0,5	0,5		
Horčica	kg	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15		
Sol'	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		
Chren čerstvý	kg	0,05	0,04	0,08	0,06	0,1	0,08	0,1	0,08		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,25	0,21	0,3	0,25	0,35	0,3		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11		

Alergény: 7 - Mlieko, 10 - Horčica

### Hmotnosť porcie v gramoch

<b>Hmotnost' spolu:</b>	20	26	32	40	

### Technologický postup:

Maslo vymiešame, pridáme prelisovaný tvaroh, postrúhaný tvrdý syr, očistenú, najemno pokrájanú cibuľu a postrúhaný chren. Dochutíme horčicou a soľou. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené čerstvou petržlenovou vňaťou alebo pažitkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]