

2.101 - Nátierka drožd'ová

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	1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,8	1,8		
Droždíe	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Cibuľa	kg	0,5	0,43	0,6	0,51	0,7	0,6	0,8	0,68		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Olej	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,25	0,25		
Mlieko	l	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

Hmotnost' spolu:	16	20	25	30	

Technologický postup:

Cibuľu očistíme, pokrájame nadrobno, oparíme na oleji, pridáme droždie a spolu sprážime. Necháme vychladnúť. Maslo vymiešame, pridáme vychladnuté droždie, teplé mlieko a vyšľaháme do peny. Dochutíme soľou. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]