

2.102 - Nátierka syrová s tuniakom

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
Syr smotanový termizovaný	kg	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2	1,4	1,4		
Maslo	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9	1	1		
Tuniak vo vlastnej šťave	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,85	0,85		
Vajcia	kg	6	0,3	8	0,4	10	0,5	12	0,6		
Horčica	kg	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15		
Citróny	kg	0,3	0,12	0,4	0,16	0,4	0,16	0,5	0,2		
Pažítka	kg	0,1	0,08	0,1	0,08	0,15	0,12	0,15	0,12		

Alergény: 3 - Vajcia, 4 - Ryby, 7 - Mlieko, 10 - Horčica

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Maslo vyšľaháme so syrom, pridáme tuniaka bez nálevu a očistené natvrdo uvarené a postrúhané vajcia. Dochutíme horčicou a citrónovou šťavou, všetko spolu dobre vyšľaháme. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené pažitkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]