

## 2.104 - Nátierka z tofu syra so šunkou

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 Tofu biely	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,7	0,7	0,8	0,8		
Maslo	kg	1	1	1,3	1,3	1,6	1,6	2	2		
Šunka dusená	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Mlieko	l	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,2	0,17	0,35	0,3	0,35	0,3		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,05	0,04	0,07	0,06	0,07	0,06		

**Alergény: 6 - Sója, 7 - Mlieko**

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	20	23	28	34	
<b>Hmotnost' spolu:</b>	20	23	28	34	

### Technologický postup:

Očistenú cibuľu a cesnak najemno nakrájame a speníme na 1/3 masla. Pridáme postrúhaný syr tofu, ktorý podusíme a necháme vychladnúť. Zvyšné 2/3 masla vyšľaháme s horúcim mliekom, pridáme vychladený syr a pomletú šunku. Vyšľaháme na penu. Podávame natreté na chlieb, alebo pečivo, dozdobené petržlenovou vňaťou, alebo pažítkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]