

## 2.109 - Baklažánový kaviár

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
Baklažán	kg	2	1,9	2,5	2,25	3	2,7	4	3,6		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,42	0,5	0,42		
Paradajky	kg	0,5	0,45	0,5	0,45	0,6	0,54	0,6	0,54		
Bazalka	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Olivový olej	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03		

Alergény: 7 - Mlieko

**Hmotnosť porcie v gramoch**

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

### Technologický postup:

Baklažány umyjeme, rozrežeme a na suchom plechu upečieme. Z upečeného baklažánu vydlabeme dužinu, ktorú nožom rozotrieme, dochutíme umytou najemno pokrúpanou cibulou, prelisovanými paradajkami, olivovým olejom, soľou a bylinkami (bazalka alebo oregáno). Dobre premiešame. Podávame na maslom potretých sendvičových trojuholníčkoch. Môžeme posypať strúhaným syrom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]