

9.002 - Hydínový karbonát *

Kategória: Pokrmy z hydiny

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Kuracie stehná b. k.	kg	6	5,7	7	7	8	8	9	9		
Pečivo	kg	0,5	0,5	1	1	1,5	1,5	2	2		
Mlieko	l	1	1	1,5	1,5	2,5	2,5	3,5	3,5		
Cibuľa	kg	0,5	0,42	1	0,85	1	0,85	1,5	1,27		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	15	0,75	17	0,85		
Olej	kg	0,5	0,5	2	2	3	3	3,5	3,5		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,1	0,09	0,12	0,1	0,12	0,1		
Strúhanka	kg	1,3	1,3	1,5	1,5	2	2	2,2	2,2		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	65	85	105	125	
Hmotnosť spolu:	65	85	105	125	

Technologický postup:

Vykostené kuracie stehná odblahníme, umyjeme, osušíme a zomelieme spolu s očisteným cesnakom, cibuľou, v mlieku namočeným a vytlačeným pečivom. Pridáme vajcia, časť strúhanky, osolíme a dobre premiešame. Na doske posýpanej strúhankou formujeme karbonátky, ktoré vyprážame v horúcou oleji. V MŠ poukladáme na vymastený plech a pečieme v rúre.

Príloha: zemiakový šalát, zemiaková kaša, šaláty z čerstvej zeleniny.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]