

## 9.005 - Kurací rezeň na šampiňónoch

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 prsia b. k.	kg	6	6	7	7	8	8	9	9		
Olej	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8		
Šampiňóny sterilizované	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,5	1,5		
Cibuľa	kg	0,8	0,68	1	0,85	1	0,85	1,2	1,02		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Múka hladká	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,09	0,09	0,12	0,12	0,15	0,15		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

**Hmotnosť porcie v gramoch**

porcia :	36	42	48	54	
šťava :	60	70	80	100	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	96	112	128	154	

### Technologický postup:

Kuracie prsia umyjeme, osušíme, nakrájame na rezne a naklepeme. Rezne osolíme, obalíme v múke a po oboch stranách na časti oleja opečieme. Na zvyšnej časti oleja speníme očistenú pokrúšanú cibuľu, pridáme opečené rezne, podlejeme vriacou vodou a dusíme.

Štavu zahustíme nasucho opraženou múkou rozšľahanou vo vode a pridáme pokrájané, na masle udusené šampiňóny bez nálevu, varíme ešte 20 minút.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, dusená ryža, šaláty z čerstvej zeleniny.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]