

9.009 - Kurací sekaný rezeň v cestíčku *

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	6	7	7	8	8		
Cibuľa	kg			0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,34		
Vajcia	ks			8	0,4	10	0,5	12	0,6		
Mlieko	l			5	5	5	5	6	6		
Múka hladká	kg			2,5	2,5	2,5	2,5	3	3		
Soľ	kg			0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Ochucovadlo	kg			0,05	0,05	0,1	0,1	0,15	0,15		
Sendvič	kg			1	1,5	1,5	1,5	2	2		
Vajcia	ks			25	1,25	25	1,25	30	1,5		
Olej	kg			2,5	2,5	2,8	2,8	3,2	3,2		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :		90	100	120	
Hmotnosť spolu:		90	100	120	

Technologický postup:

Kuracie stehná odblaníme, osušíme a zomelieme. Pridáme vajcia, očistenú nadrobno pokrájanú cibuľu, v časti mlieka namočený sendvič, ochucovadlo, osolíme a dobre premiešame. Z masy tvarujeme rezne, ktoré obaľujeme v cestíčku. Cestíčko si pripravíme z múky, mlieka a vajec. Obalené rezne vyprážame v oleji.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, šaláty z čerstvej zeleniny, zeleninové oblohy, ovocný kompót.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]