

9.011 - Kuracie stehno poľovnícke *

Kategória: Pokrmy z hydiny

Počet porcií: 100

[illegible]

Alergény: 1 - Obilniny, 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	110	140	170	200	
Hmotnosť spolu:	110	140	170	200	

Technologický postup:

Kuracie vykostené stehná umyjeme, osušíme a pokrájame na kocky. Na oleji speníme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme pokrájanú slaninu, očistenú na kocky nakrájanú mrkvu, zeler, petržlen a opražíme. Do zeleninovej zmesi pridáme mäso, bobkový list, nové korenie, osolíme, podlejeme horúcou vodou a dusíme do mäkka. Zahustíme nasucho opraženou múkou, pridáme paradajkový pretlak, dochutíme citrónovou šťavou a varíme 20 minút.

Príloha: halušky, zemiaky na rôzne spôsoby, cestoviny.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]