

## 9.021 - Kuracie prsia s višňami

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	0,7	0,7	0,9	0,9		
Kompót višňový	kg	2,5	2,5	4	4	4	4	4	4		
Škorica mletá	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Citróny	kg	0,5	0,2	1	0,4	1,6	0,64	1,8	0,72		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,12	0,12	0,15	0,15		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,25	0,25	0,3	0,3		
Cukor kryštálový	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2		

Alergény: 1 - Obilniny

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	36	42	48	54	
šŕava :	50	60	70	80	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	86	102	118	134	

### Technologický postup:

Kuracie prsia umyjeme, osušíme, pokrájame na hrubšie rezance, opečieme na oleji a vyberieme. Výpek zalejeme vodou, privedieme do varu, pridáme škoricu, cukor, citrónovú šťavu a šťavu z višňového kompótu. Zahustíme nasucho opraženou múkou, osolíme, pridáme vykôstkované višne a varíme 20 minút.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, dusená ryža.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]