

### 9.024 - Kuracie prsia zapékané so syrom a broskyňou

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	0,8	0,8		
Syr tvrdý	kg	0,75	0,75	1	1	1,5	1,5	2	2		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Kompót broskyňový	kg	0,8	0,8	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		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	55	67	85	110	
šťava :	30	35	40	50	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	85	102	125	160	

### Technologický postup:

Kuracie prsia umyjeme pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na rezne, jemne naklepeme a osolíme. Rezne obalíme v múke, opečieme na oleji z oboch strán a poukladáme do vymasteného pekáča. Pridáme očistenú nakrájanú cibuľu, podlejeme vodou a dusíme v rúre. Na každú porciu uduseného mäsa poukladáme plátok broskyne, posypeme strúhaným syrom a dáme do vyhriatej rúry na 20 minút zapieť.

Príloha: zemiaková kaša, šaláty z čerstvej zeleniny, ovocný kompót.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]