

## 9.025 - Kuracie stehná na srbský spôsob

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	9	9		
Olej	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8		
Cibuľa	kg	0,5	0,42	1	0,85	1,2	1,02	1,5	1,28		
Paradajky	kg	1,5	1,35	2	1,8	2,5	2,25	3	2,7		
Paprika čerstvá farebná	kg	2,5	1,87	3	2,25	3	2,25	4	3		
Múka hladká	kg	0,25	0,25	0,4	0,4	0,4	0,4	0,6	0,6		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,13	0,13		
Ochucovadlo	kg			0,03	0,03	0,05	0,05	0,08	0,08		

Alergény: 1 - Obilniny

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	36	42	48	54	
šťava :	80	90	100	120	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	<b>116</b>	<b>132</b>	<b>148</b>	<b>174</b>	

### Technologický postup:

Kuracie vykostené stehná umyjeme, osušíme, pokrájame na porcie a osolíme. Cibuľu očistíme, pokrájame, speníme na oleji, vložíme kuracie stehná, opečieme, podlejeme horúcou vodou a dusíme. Mäkké mäso vyberieme, do šťavy pridáme očistené a pokrájané zelené papriky a paradajky. Podusíme. Štavu zahustíme nasucho opraženou múkou, ktorú rozšľaháme vo vode, dochutíme ochucovadlom a varíme 20 minút.

Príloha: dusená ryža, tarhoňa, opekané zemiaky.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]