

9.026 - Kuracie stehná bez kosti pečené na masle

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		
Maslo	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Olej	kg	0,2	0,2	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15		
Korenie grilovacie	kg			0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	36	42	48	54	
šťava :	40	50	60	75	
Hmotnosť spolu:	76	92	108	129	

Technologický postup:

Umyté kuracieho stehná osušíme, osolíme, vložíme do vymasteného pekáča, posypeme grilovacím korením, podlejeme vodou a pečieme. Počas pečenia polievame šťavou z výpeku, zjemníme maslom.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, dusená ryža, šaláty z čerstvej zeleniny, ovocný kompót, zeleninová obloha.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]