

## 9.027 - Kuracie stehná na kyslej kapuste

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 kalibrované	kg	15	15	18	18	20	20	22	22		
Olej	kg	0,3	0,3	0,45	0,45	0,6	0,6	0,8	0,8		
Cibuľa	kg	0,5	0,42	0,8	0,68	0,8	0,68	1	0,85		
Rasca mletá	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		
Paprika červená mletá	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Smotana kyslá	l	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1	1	1		
Kapusta kyslá	kg	6	6	8	8	9	9	10	10		

**Alergény: 7 - Mlieko**

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	85	100	115	130	
šťava :	70	105	115	135	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	155	205	230	265	

### Technologický postup:

Kuracie stehná umyjeme pod tečúcou vodou, osušíme, osolíme, posypeme rascou a mletou červenou paprikou. Pekáč vymastíme olejom, pridáme očistenú pokrájanú cibuľu, pokrájanú kyslú kapustu bez nálevu a podľa potreby podlejeme vodou. Na kapustu poukladáme upravené kuracie stehná, polejeme smotanou a pomaly pečieme v rúre.

## Príloha: varené zemiaky

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]