

## 9.047 - Kuracie prsia na francúzsky 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 prsia b. k.	kg	6	6	7	7	8	8	9	9		
Olej	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Smotana 12%	l	2,5	2,5	3	3	3,5	3,5	4	4		
Maslo	kg	0,6	0,6	0,9	0,9	1,4	1,4	1,8	1,8		
Korenie grilovacie	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Zemiaky	kg	20	14	25	17,5	35	24,5	42	28,4		

**Alergény: 7 - Mlieko**

**Hmotnosť porcie v gramoch**

porcia :	36	42	48	54	
zemiaky :	144	208	272	346	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	180	250	320	400	

### Technologický postup:

Kuracie prsia umyjeme pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na porcie, osolíme a posypeme grilovacím korením. Poukladáme do olejom vymasteného pekáča a prikryjeme umytými, očistenými na hrubé plátky pokrýjanými zemiakmi. Na vrch zemiakov poukladáme plátky masla, zakryjeme a dáme do rúry piecť. Polomäkké zemiaky zalejeme smotanou a odokryté dopečieme.

Príloha: šaláty z čerstvej zeleniny.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]