

9.054 - Kuracie prsia so šampiňónmi a špagetami

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		
Korenie na hydinu	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Šampiňóny sterilizované	kg	0,8	0,8	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2		
Olej	kg	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7	0,9	0,9		
Cibuľa	kg	0,6	0,51	0,8	0,68	1,2	1,02	1,5	1,27		
Špagety	kg	5	5	7	7	8	8	10	10		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Hubový koncentrát	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Soľ	kg	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15	0,2	0,2		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	40	48	54	60	
špagety :	130	170	200	240	
Hmotnosť spolu:	170	218	254	300	

Technologický postup:

Kuracie prsia umyjeme, osušíme, pokrájame na rezance, okoreníme korením na kurča, opečieme na oleji do mäkka. Cibulu očistíme, pokrájame najemno, opečieme na masle, pridáme šampiňóny bez nálevu a premiešame s opečeným kuracím mäsom. Osolíme. Špagety uvaríme vo vriacej osolenej vode, scedíme a premiešame s hubovým koncentrátom.

Pri podávaní zo špagiet vytvoríme kôpku (hniezdo), do ktorého servírujeme pripravenú zmes mäsa.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]