

### 9.055 - Kuracie stehná pečené so zemiakovým nákypom

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
Korenie na hydinu	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Zemiaky	kg	18	12,6	25	17,5	30	21	35	24,5		
Olej s príchuťou masla	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,9	0,9		
Hubový koncentrát	kg	0,25	0,25	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8		
Vajcia	ks	20	1	25	1,25	30	1,5	40	2		
Smotana 12%	l	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Kuracie stehná kalibrované	kg	15	15	18	18	20	20	22	22		

**Alergény: 3 - Vajcia, 7 - Mlieko**

**Hmotnosť porcie v gramoch**

porcia :	135	170	200	240	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	135	170	200	240	

### Technologický postup:

Kuracie stehná umyjeme, osušíme, okoreníme a za občasného podlievania upečieme. Zemiaky umyjeme, očistíme, pokrájame na plátky, premiešame s hubovým koncentrátom a vložíme do vymasteného pekáča a dáme piecť. Pred dopečením zemiaky zalejeme rozšľahanými vajcami so smotanou a dopečieme. Na tanier servírujeme pečené kuracie stehná poliate šľavou a zemiakový nákyp.

Príloha: šaláty z čerstvej zeleniny.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]