

9.065 - Burger z kuracieho mäsa

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			7	7	8	8	9	9		
Smotana 12%	l			0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Maslo	kg			0,8	0,8	0,9	0,9	1	1		
Syr tvrdý	kg			1	1	1,2	1,2	1,4	1,4		
Olej	kg			0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Korenie čierne mleté	kg			0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1		
Dressing jogurtový	kg			0,8	0,8	1,2	1,2	1,5	1,5		
Šalát hlávkový	kg			1,5	1,35	2	1,8	2,5	2,25		
Paradajky	kg			1,5	1,35	2	1,8	2,5	2,25		
Žemľa na burger	kg			100	8	100	9	100	9		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia mäso :		60	70	80	
žemľa + obloha :		118	138	150	
Hmotnosť spolu:		178	208	230	

Technologický postup:

Mäso umyjeme, odblaníme, zomelieme spolu so syrom, pridáme soľ, mleté korenie, smotanu, maslo a dobre premiešame. Zo zmesi mokrou rukou formujeme placky, ktoré vkladáme do olejom vymasteného pekáča a upečieme. Žemle rozkrojíme a vnútornú stranu opečieme. Spodnú časť žemle natrieme dresingom z jogurtu, vložíme hlávkový šalát, mäso a nakrájanú paradajku. Prikryjeme druhou časťou žemle a podávame.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]