

### 13.057 - Šampiňónové fašírky s kuracím mäsom \*

Kategória: Pokrmy z mletého mäsa a polomäsité pokrmy

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			5	5	6	6	7	7		
Šampiňóny čerstvé	kg			10	8,5	11	9,35	12	10,2		
Soľ	kg			0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Vajcia	ks			10	0,5	15	0,75	20	1		
Olej	kg			2,3	2,3	2,8	2,8	3,2	3,2		
Strúhanka	kg			0,5	0,5	0,8	0,8	1,1	1,1		
Mlieko	l			0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7		
Cibuľa	kg			1	0,85	1,5	1,25	2	1,7		
Sendvič	kg			1	1	1,5	1,5	2	2		
Paprika červená mletá	kg			0,08	0,08	0,1	0,1	0,1	0,1		
Ochucovadlo	kg			0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1		
Strúhanka	kg			1	1	1,2	1,2	1,5	1,5		
Cesnak	kg			0,05	0,05	0,05	0,05	0,1	0,1		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :		90	110	120	
<b>Hmotnosť spolu:</b>		90	110	120	

### Technologický postup:

Umyté a očistené šampiňóny oblaňžirujeme v osolenej vode, necháme odkvapkať, dáme na cibuľovo - paprikový základ a dusíme domäkka. Vychladnuté zomelieme spolu s umytým mäsom, sendvičom namočenom v mlieku. Pridáme vajcia, očistený prelisovaný cesnak, soľ, ochucovadlo a časť strúhanky. Formujeme fašírky, ktoré obalíme v strúhanke a vyprážame v horúcom oleji.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, šaláty z čerstvej zeleniny, zeleninová obloha.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]