

13.077 - Farfalle s lososovou omáčkou

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
Losos	kg	6,9	6	8,05	7	9,2	8	10,8	9		
Pór	kg	1	0,8	1,2	0,96	1,5	1,2	1,8	1,44		
Olej	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Smotana 12%	l	1,5	1,5	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4		
Soľ	kg	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15	0,18	0,18		
Korenie biele mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Kôpor	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,12	0,2	0,15		
Cestoviny - fortalle	kg	5	5	6	6	7	7	8	8		
Syr parmezán	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7		
Syr smotanový termizovaný	kg	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1	1,5	1,5		

Alergény: 1 - Obilniny, 4 - Ryby, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	165	195	240	290	
Hmotnosť spolu:	165	195	240	290	

Technologický postup:

Cestoviny uvaríme v osolenej vode podľa návodu na obale. Pór očistíme, pokrájame na drobné kolieska, udusíme na oleji. Zalejeme malým množstvom vody, pridáme smotanu, v ktorej rozmiešame múku, mäkký syr, biele mleté korenie a povaríme. Vložíme na kocky pokrájaného umytého lososa a varíme 10 minút. Dochutíme umytým, posekaným kôprom. Podávame s cestovinami posypanými strúhaným parmezánom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]