

14.071 - Cuketa a šampiňóny na paradajkách s tarhoňou *

Kategória: Pokrmy bezmäsité

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Slanina údená bez kože	kg			1	1	1,2	1,2	1,5	1,5		
Drvené paradajky	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Tarhoňa	kg	5	5	6,5	6,5	7,5	7,5	8,5	8,5		
Olej s príchuťou masla	kg	0,45	0,45	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8		
Cuketa	kg	3	2,1	4,5	3,15	5,5	3,85	7	4,9		
Šampiňóny čerstvé	kg	1,5	1,27	2,5	2,18	3	2,55	4	3,4		
Sol'	kg	0,08	0,08	0,12	0,12	0,15	0,15	0,18	0,18		
Syr tvrdý	kg	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2		
Hubový koncentrát	kg			0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05		
Petržlenová vňať	kg	0,05	0,03	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,12		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	165	215	265	325	
Hmotnosť spolu:	165	215	265	325	

Technologický postup:

Na čiastke oleja udusíme očistenú, pokrúpanú cuketu, pridáme na rezance pokrúpanú slaninu, očistené pokrúpané šampiňóny a krátko podusíme. Pridáme drvené paradajky, hubový koncentrát a všetko spolu podusíme. Tarhoňu udusíme na zvyšnej čiastke oleja a spojíme s pripravenou zeleninovou zmesou. Pri podávaní posypeme tvrdým strúhaným syrom a umytou posekanou petržlenovou vňaťou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]