

25.002 - Kurací šalát so šampiňónmi

Kategória: Studené hlavné jedlá

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							9	9		
Šampiňóny sterilizované	kg							5	5		
Mrkva	kg							3	3		
Zeler	kg							1,5	1,2		
Petržlen	kg							1,5	1,2		
Kápiá sterilizovaná	kg							1,5	1,5		
Cibuľa	kg							1,5	1,2		
Jogurt biely 1,5%	kg							2,5	2,5		
Tatárska omáčka	kg							2,5	2,5		
Sol'	kg							0,1	0,1		
Horčica	kg							0,3	0,3		
Olej	kg							0,65	0,65		
Korenie biele mleté	kg							0,01	0,01		
Balzamiko	kg							0,3	0,3		

Alergény: 7 - Mlieko, 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :				240	
Hmotnosť spolu:				240	

Technologický postup:

Kuracie prsia umyjeme, osušíme, pokrájame na rezance a opečieme na oleji. Cibulu očistíme, pokrájame na drobno, zmiešame s odkvapkanými šampiňónmi, pokrájanou kápiou a uvarenou koreňovou zeleninou, ktorú sme očistili a pokrájali pred uvarením. Zmiešame s opečeným mäsom, pridáme jogurt, tatársku omáčku. Dochutíme horčicou, soľou, mletým korením a octom. Dáme odležať do chladničky. Podávame s pečivom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]