

Nátierka z kuracej pečene - 2.067

Druh Surovín	MJ	Skupina stravníkov (100 porcií)											
		Jasle		A		B		C		D		VŠ, Učni	
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Soľ	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Maslo	kg			1,1	1,1	1,4	1,4	1,75	1,75	2,2	2,2		
Kuracia pečeň	kg			1	0,9	1,2	1,08	1,4	1,36	1,8	1,62		
Olej	kg			0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Cibuľa	kg			0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,43	0,6	0,5		

Hmotnosť porcie v gramoch

Porcia:		20,0	26,0	32,0	40,0	
Šťava:						
Hmotnosť spolu:		20	26	32	40	

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

Skup.	Kcal	kJ	B.Živ.	B.Ras.	Tuky	Sach.	Ca	P	Fe	Vit.A	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C	Vlák.
Jasle:															
A:	101	424	1,83		10,4	0,5	4,8		0,60					0,3	0,10
B:	126	527	2,21		12,9	0,6	6,2		0,70					0,4	0,10
C:	160	669	2,78		16,4	0,8	7,8		0,90					0,5	0,10
D:	201	839	3,32		20,7	0,9	9,6		1,10					0,6	0,10
VŠ,Uč.:															

Technologický postup:

Kuraciu pečeň umyjeme a odblaníme. Očistenú na jemno nakrájanú cibuľu speníme na tuku, pridáme odblanenú kuraciu pečeň, ktorú vo vlastnej šťave udusíme. Po udusení necháme vychladnúť. Pomelieme, pridáme maslo, dochutíme soľou a spolu vyšľaháme.