

Receptura : 1B-KA-0048 Pomazánka špenátová

(Aktualizováno: 12.06.2024 09:42:05)

Rozpis surovin je na 10,00 MJ, (MJ=porce)

Receptura se normuje podle normy: A

| Název suroviny (poznámka) | MJ | Hm | A: dospělí | B: 11-14 l | C: 7-10 la | D: 3-6 let |
|---------------------------|----|----|------------|------------|------------|------------|
| Cibule | kg | H | 0,047 | 0,038 | 0,033 | 0,024 |
| Česnek | kg | H | 0,010 | 0,008 | 0,007 | 0,005 |
| Máslo pomazánkové | kg | H | 0,080 | 0,064 | 0,056 | 0,040 |
| Špenát mražený | kg | H | 0,320 | 0,256 | 0,224 | 0,160 |
| Mouka hladká | kg | H | 0,040 | 0,032 | 0,028 | 0,020 |
| Olaj stolní | kg | H | 0,040 | 0,032 | 0,028 | 0,020 |
| Sůl | kg | H | 0,005 | 0,004 | 0,004 | 0,003 |
| Vejce | ks | H | 2,000 | 1,600 | 1,400 | 1,000 |
| Mléko | lt | H | 0,100 | 0,080 | 0,070 | 0,050 |

| Koef. | Celkem | Maso | Omáčka | Kusy |
|-------|--------|-------|--------|-----------|
| 1,00 | 55 [g] | 0 [g] | 0 [g] | 0,00 [ks] |
| 0,80 | 44 [g] | 0 [g] | 0 [g] | 0,00 [ks] |
| 0,70 | 39 [g] | 0 [g] | 0 [g] | 0,00 [ks] |
| 0,60 | 33 [g] | 0 [g] | 0 [g] | 0,00 [ks] |

(velikosti porcí jsou přepočítané pro koeficienty použité v nastavení druhů jídel a skupin strávnicků)

Alergeny: 01 Obiloviny obsahující lepek 03 Vejce
 01a Obiloviny - pšenice 07 Mléko

Technologický postup :

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme hladkou mouku, opražíme, zalijeme mlékem a vaříme do zhoustnutí. Přidáme rozmražený špenát, sůl, prolisovaný česnek a vaříme za stálého míchání asi 10 minut. Zalijeme vejci a dále vaříme, až se srazí. Do vyšlehaného pomazánkového másla postupně přidáváme studaný špenát s vejci a šleháme do pěny. Pomazánku mažeme na rozpálené housky.