



## Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
droždie	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,90	0,90
masť bravčová	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
cibuľa	0,40	0,34	0,50	0,43	0,60	0,50	0,80	0,68
maslo	0,80	0,80	1,00	1,00	1,25	1,25	1,50	1,50
vajcia	10,00	0,50	12,00	0,60	14,00	0,70	17,00	0,85
soľ	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
<b>Hmotnosť porcie v g</b>	20,0		26,0		32,0		40,0	

## Výrobný postup

Cibuľu očistíme, pokrájame na jemno a speníme na bravčovej masť. Pridáme droždie, ktoré opražíme a krátko podusíme. Vajcia uvaríme na tvrdo, očistíme a necháme vychladnúť. Maslo vyšľaháme so soľou, pridáme vychladnuté droždie, postrúhané vajcia a všetko spolu vyšľaháme.

## Nutričné zloženie 1 porcie

Veková skupina	Energia		Bielkoviny g	Tuky g	Sacharidy g	Vláknina g	Vápnik mg	Železo mg	Vitamín C mg
	kJ	kcal							
<b>A</b>	337	81	1,13	8,20	0,90	0,10	7,00	0,10	0,40
<b>B</b>	411	98	1,38	9,90	1,10	0,10	8,70	0,10	0,50
<b>C</b>	518	124	1,64	12,60	1,30	0,10	10,40	0,20	0,60
<b>D</b>	639	153	2,17	15,40	1,90	0,20	13,30	0,20	0,80