

KUŘE PEČENÉ

1porce 180g (2ks paliček)



Suroviny – na 10 porcí	Množství [g]
kuřecí paličky	2500
sůl	30
máslo	150
voda pitná	600

Porce kuřete upečeného na másle do nazlátlé barvy. Paličky kuřete mají jemnou a typickou vůni i chuť, jsou dostatečně propečené.

Poznámky:

- Vhodné přílohy: nádivka, různě upravené brambory, zeleninové saláty, dušená zelenina





NÁDIVKA

1porce 120g



Suroviny – na 10 porcí	Množství [g]
žemle - veka	500
mléko	250
máslo	50
vejce 3ks	120
sůl	10
petrželová nať/ pažitka	20
muškátový květ nebo oříšek	1,5
<p>Nádivku na vymazané gastronádobě upečeme v konvektomatu do růžova. Nádivka má jemnou a typickou vůni i chuť po použitých surovinách a nazlátlou barvu.</p>	
<p>Poznámky:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obdélník nádivky rozkrájíme na talíři na malé kousky, které jeden po druhém bereme do ruky a konzumujeme. 	

