

RECEPTOVÝ LIST

Receptura a kalkulace na 1 porcí

Název receptu: Kuře na kari s jablky, jasmínová rýže

Stručná charakteristika:

Kuřecí maso v jemné smetanové omáčce s kari a jablky.

DRUH POTRAVINY	hmotnost v g/ml
 Jasmínová rýže Chef Club	650 g
 Kari 450g	10 g
 Krájená rajčata v tomatové šťávě	300 g
 Olivový olej z pokrutin Sansa/Pomace	50 ml
 Sójová omáčka 1l	40 ml
Cibule	500 g
Česnek	10 g
Jablka	450 g
Kuřecí maso	700 g
Smetana Crème Excellent Chef Club	200 ml
Sůl	2 g
Voda k masu	400 ml
Voda na rýži	850 ml
Hmotnost/objem potravin celkem	4162 g/ml

Výrobní postup:

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, přidáme sójovou omáčku a necháme 10 minut odležet. Poté zprudka opečeme na pánvi, maso vyjmeme a do výpeku přidáme cibuli. Cibuli orestujeme do zlatavé barvy, přidáme koření kari, krátce orestujeme, zalijeme vodou a přidáme krájená rajčata. Vaříme přibližně 20 minut. Poté směs rozmixujeme ponorným tyčovým mixerem, přidáme smetanu, orestované maso, nakrájená jablka a dochutíme solí. Rýži připravíme dle návodu a servírujeme.

Alergeny: 6 - Sójové boby (sója) a výrobky z nich, 7 - Mléko a výrobky z něj včetně laktózy
Alergeny uvedené u receptury se mohou lišit v závislosti na surovinách přidaných k výrobkům Vitana

Sestavil: Kulinářský kolektiv
Vitana food service

