

Telecí kýta s křenovou omáčkou, bylinková nádivka, grilovaná cuketa a cherry tomaty

SEZNAM DODANÝCH SUROVIN a jejich podrobného složení

- 300 ml smetana 31%
smetana, stabilizátor (karagenan)
- 300 g telecí kýta sous vide s výpekem
telecí kýta, sůl
- 288 g směs zeleniny
cuketa, rajčata cherry, cibule červená, petržel plochá, řapíkatý celer, tymián, rozmarýn
- 120 g toastový chléb pečený
pšeničná mouka, voda, olej řepkový, droždí, sůl, cukr, mouka sojová, hroznový cukr, pšeničný lepek, vláknina, enzym (lepek), látka zlepšující mouku: E300.
- 100 g vaječné bílky
pasterizované a chlazené vaječné bílky (90%), voda, konzervant: sorban draselný, regulátor kyselosti: kyselina mléčná, stabilizátory: xantanová guma
- 60 g vaječné žloutky
pasterované a chlazené vaječné žloutky (94%), voda, konzervant: sorban draselný, regulátor kyselosti: kyselina citronová
- 30 g máslo
máslo (obsah tuku 82% hmotnosti)
- 30 g křen strouhaný
strouhaný křen 95%, řepkový olej, sůl, regulátor kyselosti: kyselina citronová, antioxidant: disířičitan draselný

Výživové údaje na 100 g:

Energetická hodnota v kJ 798, Energetická hodnota v kcal 169, Tuky v g 11,97, z toho nasycené mastné kyseliny v g 6,73, Sacharidy v g 6,73, z toho cukry v g 1,62, Bílkoviny v g 8,56, Sůl v g 0,42

Alergeny:

celer, lepek, mléko, oxid siřičitý, sója, vejce