

# Vepřová krkovice a opečené brambory s česnekem, salátem z polníčku a medovo-hořčičným dresinkem

## SEZNAM DODANÝCH SUROVIN a jejich podrobného složení

- 400 g vepřová krkovice sous vide (včetně výpeku)  
vepřová krkovice, tymián, rozmarýn, česnek, sůl
- 400 g grenaille brambory ve šlupce sous vide  
brambory grenaille
- 100 g okurka salátová krájená  
okurka salátová
- 60 ml olivový olej  
panenský olivový olej
- 60 g med  
med včelí
- 60 g hořčice dijon  
dijonská hořčice (pitná voda, semínko hořčice, ocet kvasný lihový, jedlá sůl (max.5,5%), koření, antioxidant disiřičitan draselný)
- 30 g salát polníček  
salát polníček
- 12 g česnek, tymián, rozmarýn  
česnek, tymián čerstvý, rozmarýn čerstvý

## Výživové údaje na 100 g:

Energetická hodnota v kJ 667, Energetická hodnota v kcal 159, Tuky v g 9,2, z toho nasycené mastné kyseliny v g 1,7, Sacharidy v g 10,5, z toho cukry v g 4,6, Bílkoviny v g 8,3, Sůl v g 0,4

## Alergeny:

hořčice, oxid siřičitý