

Opis receptury

03.09.2015

Nazwa potrawy **PIEROGI Z MIĘSEM I TŁUSZCZEM**

Autor receptury

Data utworzenia **03.09.2015**

Osoba nadzorująca

Osoba odpowiedzialna

Konsument

Rodzaj diety

Czas przygotowania **0**

Waga jednej porcji **234**

Sposób wydawania

Sposób przygotowania

Wartości odżywcze

| Składnik | Jednostka miary | Zawartość |
|----------------------|-----------------|-------------|
| Wartość energetyczna | kcal | 0 |
| Białko | g | 0,00 |
| Tłuszcz | g | 0,00 |
| Węglowodany | g | 0,00 |
| Wapń | mg | 0,00 |
| Fosfor | mg | 0,00 |
| Żelazo | mg | 0,00 |
| Witamina A | j.m. | 0,00 |
| Witamina B1 | mcg | 0,00 |
| Witamina B2 | mcg | 0,00 |
| Witamina C | mg | 0,00 |

Lista składników

| L.P. | Składnik | Ilość w gramach |
|-------|------------------|-----------------|
| 1 | BOK SUROWY | 14 |
| 2 | SŁONINA | 14 |
| 3 | PIEROGI Z MIESEM | 200 |
| 4 | OLEJ | 6 |
| Razem | | 234 |