

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
zemiaková zmes v prášku	7,45	7,45	9,20	9,20	10,50	10,50	12,80	12,80
voda	8,10	8,10	10,20	10,20	11,55	11,55	14,00	14,00
soľ	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10	0,15	0,15
olej	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40
bryndza termizovaná	3,30	3,30	4,50	4,50	5,00	5,00	6,00	6,00
smotana	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,50	1,50
maslo	0,50	0,50	-	-	-	-	-	-
slanina údená b. k.	-	-	2,20	2,20	2,70	2,70	3,30	3,30
Hmotnosť porcie v g	200		250		280		340	

Výrobný postup

Z vynnormovaného množstva studenej vody a zemiakovej zmesi v prášku vypracujeme cesto, ktoré necháme 5 minút odstáť. Cesto pretlačíme cez sito do osolenej vriacej vody. Necháme povariť. Uvarené halušky scedíme a premastíme olejom. Na tanieri každú porciu podávame s premiešanou bryndzou, ktorú rozriedime kyslou smotanou a posypeme opraženou slaninou. Deťom MŠ halušky polievame maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	Energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B ₁	B ₂	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1515	379	13,2	14,7	1,5	45,2	3,9	198,3	1,9	0,09	0,2	0,1	11,8	1,2
B	2538	635	16,9	32,5	1,9	56,4	5,1	235,9	2,9	0,13	0,4	0,3	15,6	1,5
C	2838	710	19,1	38,1	2,4	64,9	6,2	322,6	3,3	0,15	0,5	0,4	17,4	1,7
D	3430	857	23,6	47,6	2,9	81,4	7,8	386,4	4,2	0,19	0,7	0,5	21,2	1,9