**14.073 Zemiakové šúľance s tvarohom a vanilkovým krémom 100 porcií**

**Receptúra**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Potravina | Veková skupina | | | | | | | | |
| A | | | B | | C | | D | |
| Hmotnosť v kg, l, ks | | | | | | | | | |
|  | | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| zemiakové cesto v prášku | | 5,00 | 5,00 | 7,00 | 7,00 | 8,00 | 8,00 | 10,00 | 10,00 |
| tvaroh | | 2,00 | 2,00 | 2,80 | 2,80 | 3,20 | 3,20 | 4,00 | 4,00 |
| olej | | 0,10 | 0,10 | 0,15 | 0,15 | 0,20 | 0,20 | 0,25 | 0,25 |
| vanilkový krém | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| smotana kyslá | | 5,25 | 5,25 | 7,00 | 7,00 | 8,00 | 8,00 | 10,50 | 10,50 |
| mlieko | | 1,50 | 1,50 | 2,10 | 2,10 | 2,40 | 2,40 | 3,00 | 3,00 |
| vitamínový, vanilkový nápoj do mlieka | | 0,75 | 0,75 | 1,05 | 1,05 | 1,20 | 1,20 | 1,50 | 1,50 |
| orechy | | 0,75 | 0,75 | 1,05 | 1,05 | 1,20 | 1,20 | 1,50 | 1,50 |
| soľ | | 0,08 | 0,08 | 0,10 | 0,10 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| hmotnosť porcie v g | | 190 | | 280 | | 300 | | 380 | |
|  | |  | |  | |  | |  | |

**Výrobný postup**

K zemiakovej zmesi v prášku ( na zemiakové knedle ) pridáme vodu podľa návodu výrobcu a prelisovaný tvaroh, vypracujeme hladké cesto, z ktorého vyformujeme šúľance. Šúľance uvaríme vo vriacej vode. Uvarené vyberieme, prelejeme vodou a polejeme olejom.

**Vanilkový krém:**

Kyslú smotanu, mlieko, vitamínový nápoj rozmiešame do hladka. Necháme 10 minút odstáť, znovu premiešame. Zemiakové šúľance podávame poliate vanilkovým krémom a posypané orechmi.

**Nutričné zloženie 1 porcie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| veková  skupina | energetická  hodnota | | bielkoviny | tuky | kyselina  linolová | sacharidy | vláknina | vápnik | železo | Vitamíny | | | | |
| A | B1 | B2 | C | E |
| kJ | kcal | g | g | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg |
| A | 1263 | 333 | 14,2 | 19,6 | 1,5 | 35,8 | 2,4 | 20,0 | 0,6 | 0,7 | 0,1 | 0 01 | 6,1 | 06 |
| B | 1769 | 487 | 20,9 | 27,8 | 2,2 | 50,2 | 3,4 | 28,0 | 0,7 | 0,8 | 0,1 | 0,01 | 8,5 | 0,7 |
| C | 2021 | 553 | 22,8 | 31,7 | 2,5 | 57,3 | 3,8 | 32,0 | 0,8 | 0,9 | 0,2 | 0,02 | 9,5 | 0.8 |
| D | 2526 | 666 | 28,4 | 39,5 | 3,1 | 71,6 | 4,8 | 40,0 | 1,1 | 1,3 | 0,2 | 0,02 | 12,1 | 1,1 |