**14.082 Tatarčené pirohy 100 porcií**

**Receptúra**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Potravina | Veková skupina | | | | | | | | |
| A | | | B | | C | | D | |
| Hmotnosť v kg, l, ks | | | | | | | | | |
|  | | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| múka polohrubá | | 5,00 | 5,00 | 6,00 | 6,00 | 7,00 | 7,00 | 9,00 | 9,00 |
| múka pohánková | | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 2,50 | 3,00 | 3,00 |
| vajcia | | 6 | 0,30 | 8 | 0,40 | 10 | 0,50 | 13 | 0,65 |
| voda | | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 2,50 | 3,00 | 3,00 |
| soľ | | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,08 | 0,09 | 0,09 | 0,10 | 0,10 |
| zemiaky | | 4,00 | 2,80 | 5,00 | 3,50 | 6,00 | 4,20 | 8,00 | 4,80 |
| smotana | | 0,50 | 0,50 | 0,70 | 0,70 | 0,90 | 0,90 | 1,20 | 1,20 |
| tvaroh | | 3,50 | 3,50 | 4,50 | 4,50 | 5,50 | 5,50 | 7,00 | 7,00 |
| maslo | | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 2,50 |
| pažítka | | 0,10 | 0,08 | 0,15 | 0,12 | 0,15 | 0,12 | 0,20 | 0,14 |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| hmotnosť porcie v g | | 185 | | 230 | | 280 | | 330 | |

**Výrobný postup**

Z polohrubej a pohánkovej múky, vajec, časti soli a vody si pripravíme polotuhé cesto, ktoré na doske rozvaľkáme a pokrájame na štvorčeky. Plníme plnkou z očistených v šupke uvarených zemiakov, tvarohu a soli. Štvorčeky preložíme, dobre zatlačíme. Varíme vo vriacej osolenej vode. Podávame poliate s kyslou smotanou, roztopeným maslom a posypané umytou, posekanou čerstvou pažítkou.

**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 | 1996 | 421 | 8,12 | 14,9 | 1,2 | 61,3 | 5,8 | 59,7 | 2,2 | 0,01 | 0,2 | 0,2 | 22,8 | 2,3 |
| B | 2856 | 714 | 12,84 | 21,7 | 1,4 | 89,1 | 7,6 | 85,4 | 3,1 | 0,02 | 0,2 | 0,2 | 32,8 | 2,9 |
| C | 3484 | 871 | 17,26 | 25,1 | 1,5 | 117,9 | 9,8 | 101,1 | 3,8 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 39,5 | 3,3 |
| D | 4004 | 1001 | 21,03 | 32,1 | 1,8 | 138,8 | 10,9 | 122,1 | 4,5 | 0,03 | 0,3 | 0,3 | 46,4 | 3,7 |