

4.007 - Kelové knedlíčky

Kategória: Závarky

Počet porcií: 100

Druh Surovin	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Maslo	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Vajcia	ks	7	0,35	8	0,4	9	0,45	12	0,6		
Strúhanka	kg	0,2	0,2	0,35	0,35	0,4	0,4	0,55	0,55		
Krupica	kg	0,2	0,2	0,35	0,35	0,4	0,4	0,55	0,55		
Kel	kg	1	0,8	1,3	1,04	1,5	1,2	1,5	1,2		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03		
Cesnak	kg	0,07	0,06	0,08	0,07	0,1	0,09	0,12	0,11		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	15	20	25	30	
Hmotnosť spolu:	15	20	25	30	

Technologický postup:

Očistený a umytý kel uvaríme v slanej vode. Vyberieme, necháme vychladnúť a pomelieme. Maslo dochutíme soľou, pridáme žĺtky a dobre vymiešame. Pridáme zomletý kel, strúhanku, krupicu a tuhý sneh z bielkov. Zmes zamiešame a formujeme malé knedličky, ktoré varíme 20 minút.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]