

## 4.008 - Krupicové halušky

Kategória: Závarky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Maslo	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,25	0,25	0,35	0,35		
Ochucovadlo	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05		
Krupica	kg	0,7	0,7	1	1	1,3	1,3	2	2		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	12	0,6	14	0,7		
Petržlenová vňať	kg	0,05	0,03	0,05	0,03	0,1	0,07	0,1	0,07		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	15	20	25	30	
<b>Hmotnost' spolu:</b>	15	20	25	30	

### Technologický postup:

Maslo vymiešame so žĺtkami, osolíme, pridáme ochucovadlo, krupicu, tuhý sneh vyšľahaný z bielkov a dobre umytú pokrájanú petržlenovú vňať. Z vláčneho cestíčka vykrajujeme lyžičkou halušky, alebo ich pretláčame cez sito do vriaceho vývaru. Varíme 10-15 minút.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]