

## 4.009 - Drožd'ové 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
Droždie	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3		
Olej	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		
Vajcia	ks	8	0,4	8	0,4	10	0,5	10	0,5		
Krupica	kg	0,7	0,7	1	1	1,3	1,3	1,8	1,8		
Maslo	kg	0,05	0,05	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1		
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	0,02	0,02	0,03	0,03		
Ochucovadlo	kg	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	15	20	25	30	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	15	20	25	30	

### Technologický postup:

Na oleji speníme droždie a pražíme pokiaľ sa droždie neoddeľuje od tuku. Odstavíme a necháme vychladnúť. Do vychladnutého droždia pridáme krupicu, vajcia, umytú posekanú petržlenovú vňať, soľ, maslo a vymiešame. Z pripravenej masy formujeme malé knedlíčky, ktoré zavaríme do polievky po dobu 20 minút.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]