

#### 4.010 - Pečeňové 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
Kuracia pečeň	kg	0,8	0,76	1	0,96	1,25	1,19	1,25	1,19		
Krupica	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5		
Vajcia	ks	4	0,2	6	0,3	8	0,4	8	0,4		
Strúhanka	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,05	0,04	0,05	0,04	0,1	0,09		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		
Majorán	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		

**Alergény:** 1 - Obilniny, 3 - Vajcia

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

### Technologický postup:

Umytú, odblanenú pečeň pomelieme, pridáme vajcia, krupicu, strúhanku, rozotretý cesnak, umytú, nadrobno posekanú petržlenovú vňať a dochutíme soľou a majoránom. Z pripraveného cesta pretláčame cez sito do vriacej polievky halušky, ktoré varíme 20 minút.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]