

4.011 - Zeleninové 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	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	12	0,6	12	0,6		
Krupica	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4		
Múka hrubá	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Karfiol	kg	1	0,85	1	0,85	1,5	1,27	1,5	1,27		
Mrkva	kg	0,4	0,32	0,4	0,32	0,5	0,4	0,6	0,48		
Hrášok	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,35	0,35	0,4	0,4		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	25	30	35	45	
Hmotnosť spolu:	25	30	35	45	

Technologický postup:

Mrkvu a karfiol umyjeme, očistíme a uvaríme. Do vývaru pridáme maslo a uvedieme do varu. Za stáleho miešania pridávame múku a krupicu a uvaríme hustú kašu. Necháme vychladnúť. Do vychladenej kaše postupne zašľaháme vajcia, nadrobno posekanú zeleninu, hrášok a umytú posekanú petržlenovú vňať. Dochutíme soľou. Vzniknutú masu zavárame do vriaceho vývaru ako halušky, ktoré varíme 20 minút.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]