

4.021 - Lievanka z tekvicového pyrė

Kategória: Závarky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Tekvicové pyré	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,1		
Múka špaldová polohrubá	kg	6	0,8	0,8	1	1	1	1,3	1,3		
Vajcia	ks	6	0,3	8	0,4	8	0,4	10	0,5		
Mlieko	l	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		
Petržlenová vňať	kg	0,05	0,03	0,05	0,03	0,06	0,04	0,07	0,05		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	16	22	27	33	
Hmotnost' spolu:	16	22	27	33	

Technologický postup:

Do tekvicového pyré pridáme mlieko, preosiatu múku, vajcia a umytú petržlenovú vňať. Dochutíme soľou. Vypracujeme hladké cesto redšej konzistencie, ktoré cez sito prekvapkáme do polievky. Varíme 20 minút.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]