

4.027 - Halušky 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 | | |
| Krupica | kg | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | | |
| Maslo | kg | 0,1 | 0,1 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | | |
| Múka špaldová polohrubá | kg | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | | |
| Vajcia | ks | 6 | 0,3 | 8 | 0,4 | 10 | 0,5 | 12 | 0,6 | | |
| Sof | kg | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,03 | | |
| Ochucovadlo | kg | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,05 | 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:

Maslo vymiešame so žltkami, pridáme tekvicové pyré, ochucovadlo, múku, krupicu, soľ a sneh z bielkov. Vymiešame vláčne cesto, z ktorého vykrajujeme halušky lyžičkou, alebo ho pretlačíme cez sito do vriacej polievky. Varíme po dobu 20 minút.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]