

**13.070 - Zemiaky zapekané so syrom a klobásou \***

Kategória: Pokrmy z mletého mäsa a polomäsité pokrmy

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Zemiaky	kg	16	12,8	22	17,6	27	21,6	32	25,6		
Klobása	kg			3,2	3,04	4,5	4,27	5	4,75		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Vajcia	ks	20	1	25	1,25	30	1,5	40	2		
Mlieko	l	2,5	2,5	3	3	4	4	5	5		
Syr tvrdý	kg	2,5	2,5	3,2	3,2	4,5	4,5	5	5		
Maslo	kg	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8		
Šunka dusená	kg	2,5	2,5								

**Alergény: 3 - Vajcia, 7 - Mlieko**

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	230	290	330	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	180	230	290	330	

### Technologický postup:

Umyté zemiaky uvaríme v šupke, ošúpeme, pokrájame na plátky a osolíme. Do olejom vymasteného pekáča kladíme striedavo vrstvu zemiakov, očistenej pokrájanej klobásy a vrstvu postrúhaného syra. Vrchnú vrstvu tvoria zemiaky. Zalejeme v mlieku rozšľahaným vajcami, poukladáme plátky masla a posypeme syrom. Zapečieme v rúre.

Príloha: šaláty z čerstvej zeleniny, zeleninová obloha.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]