

### 14.002 - Domáce rezance s tvarohom a kyslou smotanou

Kategória: Pokrmý bezmäsité

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Múka hrubá	kg	5	5	7	7	8,5	8,5	10	10		
Vajcia	ks	10	0,5	12	0,6	15	0,75	17	0,85		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Olej	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Tvaroh	kg	3,5	3,5	5	5	7	7	8	8		
Maslo	kg	1	1	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Smotana kyslá	l	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	260	310	360	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	180	260	310	360	

### Technologický postup:

Do preosiatej múky pridáme vajcia, časť soli a podľa potreby vodu. Vypracujeme tuhšie cesto, ktoré vyvalkáme na tenšie pláty, necháme vysušiť, pokrájame na pásy, z ktorých krájame širšie rezance. Rezance uvaríme vo väčšom množstve osolenej vody, uvarené scedíme, opláchneme studenou vodou, necháme odkvapkať, pomastíme olejom.

Podávame každú porciu posypanú tvarohom, poliatu maslom a kyslou smotanou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]