

### 14.010 - Halušky so syrom a smotanou \*

Kategória: Pokrmy 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	5,5	7,5	7,5	9	9	11,5	11,5		
Vajcia	ks	8	0,4	12	0,6	16	0,8	20	1		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Olej	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Syrokrem	kg	2,5	2,5	3,5	3,5	4	4	5	5		
Smotana kyslá	l	1,5	1,5	2,3	2,3	2,8	2,8	3,5	3,5		
Slanina údená bez kože	kg			1,3	1,3	1,6	1,6	2	2		
Pažítka	kg	0,1	0,07	0,12	0,09	0,15	0,1	0,15	0,1		
Maslo	kg	1	1								

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

**Hmotnosť porcie v gramoch**

porcia :	160	210	240	310	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	160	210	240	310	

### Technologický postup:

Z múky, časti soli, vajec a vody pripravíme cesto, z ktorého cez sito pretláčame do vriacej osolenej vody menšie halušky. Necháme zovrieť, vyberieme, prepláchneme vodou, pomastíme olejom, premiešame so syrokrémom, ktorý rozmiešame so smotanou. Pri podávaní každú porciu polejeme opraženou slaninou a posypeme dobre umytou posekanou pažitkou.

V materskej škole polievame rozpusteným maslom. Pri menšom počte stravníkov rozmiešaným syrokrémom polievame každú porciu osobitne.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]