

14.030 - Strapačky so syrokrémom *

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
Zemiaky	kg	15	9,75	17	11,05	20	13	24	15,6		
Múka polohrubá	kg	4,5	4,5	6	6	7,5	7,5	9	9		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	15	0,75	20	1		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Syr tavený	kg	2,8	2,8	3,5	3,5	5	5	6	6		
Slanina údená bez kože	kg			2	2	2,5	2,5	3	3		
Mlieko	l	1	1	2	2	2,5	2,5	3	3		
Pažítka	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		
Maslo	kg	1,2	1,2								

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	240	290	340	
Hmotnosť spolu:	180	240	290	340	

Technologický postup:

Umyté, očistené zemiaky postrúhame, časť vody z nich vytlačíme, pridáme múku, vajcia, soľ a vypracujeme polotuhé cesto, ktoré cez hrubé sito pretláčame do vriacej slanej vody. Keď vyplávajú halušky na povrch, vyberieme, pomastíme masťou z opraženej slaniny. Halušky podávame poliate syrokrémom (vysokotučným termizovaným syrom), opraženou slaninou a umytou posekanou pažitkou. Halušky podávame poliate opraženou slaninou, v materskej škole poliate roztopeným maslom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]