

14.032 - Syrové krokety *

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
Mlieko	l	6,5	6,5	7,5	7,5	9	9	10	10		
Maslo	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,9	0,9	1,2	1,2		
Krupica	kg	1,9	1,9	2,25	2,25	3	3	4	4		
Vajcia	ks	20	1	25	1,25	30	1,5	35	1,75		
Žemle	kg	0,7	0,7	1	1	1,3	1,3	1,8	1,8		
Syr tvrdý	kg	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Sof	kg	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Olej	kg	0,4	0,4	2,5	2,5	2,8	2,8	3,3	3,3		
Strúhanka	kg	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 :	110	130	170	200	
Hmotnosť spolu:	110	130	170	200	

Technologický postup:

Mlieko prevaríme, pridáme maslo, krupicu a uvaríme hustú kašu. Do vychladnutej kaše pridáme žltka, soľ, na drobno pokrájanú žemľu a na jemno postrúhaný syr. Všetko dobre premiešame, z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý pridáme do vychladnutej kaše, tvarujeme valčeky, ktoré obaľujeme v strúhanke a vyprážame v horúcom oleji. Pre MŠ pečieme krokety v rúre, pekáč vymastíme olejom. Počas pečenia mierne podlejeme vodou.

Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, šaláty z čerstvej zeleniny.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]