

14.048 - Zemiakové placky *

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
Zemiaky	kg	25	16,25	33	21,35	38	25,2	43	27,95		
Vajcia	ks	30	1,5	36	1,8	42	2,1	48	2,4		
Cesnak	kg	0,1	0,08	0,15	0,13	0,2	0,18	0,3	0,27		
Sol'	kg	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15	0,2	0,2		
Majorán	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02		
Rasca mletá	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Cibuľa	kg	0,75	0,63	1,1	0,93	1,2	1	1,5	1,28		
Múka hladká	kg	1	1	2,7	2,7	3,75	3,75	5,25	5,25		
Mlieko	l	1	1	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Olej	kg	0,8	0,8	2,6	2,6	3	3	3,5	3,5		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	220	290	350	
Hmotnosť spolu:	160	220	290	350	

Technologický postup:

Surové zemiaky očistíme, umyjeme, postrúhame, pridáme vajcia, prelisovaný cesnak, soľ, majorán, rascu mletú, korenie čierne mleté, očistenú, umytú postrúhanú cibulu, hladkú múku a zriedime mliekom. Dobre vymiešame. Z cesta robíme naberačkou placky, ktoré opekáme na rozpálenom oleji z oboch strán.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]