

14.049 - Zemiakové placky so zelerom *

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	13	8,45	16	10,4	22	14,3	27	17,55		
Zeler	kg	4	3,2	6	4,8	7	5,6	8	6,4		
Vajcia	ks	32	1,6	35	1,75	45	2,25	55	2,75		
Mlieko	l	1	1	2	2	3	3	3,5	3,5		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15	0,18	0,18		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Cesnak	kg	0,1	0,09	0,1	0,09	0,15	0,13	0,15	0,13		
Múka polohrubá	kg	2	2	2,5	2,5	3	3	4	4		
Strúhanka	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,6	0,6		
Olej	kg	0,8	0,8	2,5	2,5	2,8	2,8	3,3	3,3		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vačcia, 7 - Mlieko, 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	150	220	270	320	
Hmotnosť spolu:	150	220	270	320	

Technologický postup:

Očistené zemiaky umyjeme, postrúhame, pridáme očistený, umytý, postrúhaný zeler, vajcia, mlieko, soľ, čierne mleté korenie, prelisovaný cesnak, múku a strúhanku. Lyžicou tvoríme placky, ktoré na rozohriatom oleji z oboch strán opekáme. Pre deti MŠ ich rozotrieme na vymastený pekáč a upečieme. Povrch jemne pomastíme.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]