

**14.055 - Osúch slaný (langoš) so syrom a kečupom \***

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
Múka hladká	kg			2	2	4	4	6	6		
Múka polohrubá	kg			4	4	5	5	7	7		
Zemiaky	kg			4	2,8	4,5	3,15	6	4,25		
Vajcia	ks			8	0,4	10	0,5	12	0,6		
Droždie	kg			0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Mlieko	l			4	4	6	6	8	8		
Cukor kryštálový	kg			0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Olej do cesta	kg			0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Soľ	kg			0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Olej	kg			3,25	3,25	4,25	4,25	5,2	5,2		
Syr tvrdý	kg			2	2	2,5	2,5	3	3		
Kečup jemný	kg			2	2	2,5	2,5	3	3		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :		180	250	340	
<b>Hmotnosť spolu:</b>		180	250	340	

### Technologický postup:

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások, ktorý pridáme do preosiatej múky spolu s vajcami, mliekom, olejom, soľou, s umytými, očistenými a postrúhanými zemiakmi. Vypracujeme vláčne cesto, necháme vykysnúť. Z vykysnutého cesta formujeme malé bochníčky, ktoré rozvalkáme, vkladáme do horúceho tuku a vyprážame z oboch strán. Podávame so strúhaným syrom a kečupom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]