

14.064 - Halušky s hlávkovou kapustou

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 hrubá	kg	5,5	5,5	7,5	7,5	9	9	11,5	11,5		
Vajcia	ks	8	0,4	12	0,6	16	0,8	20	1		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,12	0,12	0,15	0,15	0,18	0,18		
Olej	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Kapusta hlávková	kg	10	8	13	10,4	16	12,8	19	15,2		
Maslo	kg	1,1	1,1	1,4	1,4	1,8	1,8	2,2	2,2		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	200	240	280	320	
Hmotnosť spolu:	200	240	280	320	

Technologický postup:

Z múky, vajec, vody a časti soli si pripravíme cesto, ktoré pretlačíme cez sito do vriacej, osolenej vody. Halušky necháme zovrieť, vyberieme a prepláchneme studenou vodou. Hľávkovú kapustu očistíme, najemno nastrúhame, opražíme na oleji, osolíme, pridáme čierne korenie a udusíme domäkka. Udusenú kapustu zmiešame s haluškami a podávame poliate maslom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]