

15.008 - Gemerské tvarohové taštičky so strúhankou

Kategória: Pokrmy múčne

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Múka polohrubá	kg	6	6	7,5	7,5	9	9	10,5	10,5		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Tvaroh	kg	3	3	3,5	3,5	4	4	5	5		
Zemiaky	kg	0,6	0,48	0,8	0,64	1	0,8	1,3	1,04		
Cukor kryštálový	kg	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8	1,2	1,2		
Vajcia	ks	6	0,3	8	0,4	8	0,4	10	0,5		
Cukor vanilkový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Posýpka:											
Strúhanka	kg	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3		
Cukor práškový	kg	0,8	0,8	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2		
Maslo	kg	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	190	230	270	
Hmotnosť spolu:	160	190	230	270	

Technologický postup:

Múku so štipkou soli a vody vymiesime na cesto. Na pomúčenej doske cesto vyvalkáme a formičkou tvarujeme taštičky, do ktorých zabalíme tvarohovú plnku. Taštičky uvaríme v slanej vode. Uvarené polejeme rozpusteným maslom a posypeme opraženou strúhankou a práškovým cukrom.

Plnka: tvaroh, v šupke uvarené, prelisované zemiaky, kryštálový cukor, vajcia a vanilkový cukor zmiešame a plníme taštičky.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]