

### 15.010 - Knedle ovocné zo zemiakového cesta s tvarohom

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
Zemiaky	kg	16	12,8	23	18,4	28	22,4	33	26,4		
Múka hrubá	kg	2,6	2,6	4,4	4,4	5	5	6	6		
Krupica	kg	0,6	0,6	1	1	1,3	1,3	2,5	2,5		
Vajcia	ks	12	0,6	16	0,8	18	0,9	22	1,1		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Maslo	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Slivky	kg	8	6,4	10	8	12	10,6	15	12		
Posýpka:											
Tvaroh	kg	3	3	4	4	4,5	4,5	5	5		
Cukor práškový	kg	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Maslo	kg	1,3	1,3	1,8	1,8	2	2	2,5	2,5		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	210	240	275	
posýpka :	50	70	80	85	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	230	280	320	360	

### Technologický postup:

Zemiaky uvaríme v šupke, očistíme a postrúhame. Do vychladnutých pridáme hrubú múku, krupicu, vajcia, soľ a pripravíme zemiakové cesto. Cesto na múkou vysypanej doske vyvaľkáme, pokrájame na štvorce. Do každého štvorca vložíme umytú, osušenú sľivku a zabalíme (v MŠ sľivky vykôstkujeme). Pripravené guľky varíme v slanej vode 7-9 minút. Uvarené necháme odkvapkať a omastíme rozpusteným maslom. Na tanieri posypeme tvarohom, polievame rozpusteným maslom a osladíme.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]