

## 15.013 - Knedlíčky ovocné z kysnutého cesta

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	5,5	5,5	7,7	7,7	8,8	8,8	10,9	10,9		
Olej	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1		
Mlieko	l	2,5	2,5	4	4	5	5	6,5	6,5		
Vajcia	ks	10	0,5	14	0,7	16	0,8	18	0,9		
Cukor kryštálový	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,7	0,7		
Droždie	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35	0,4	0,4		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Kompót slivkový	kg	5	5	7	7	8	8	10	10		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	200	240	280	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	160	200	240	280	

### Technologický postup:

Z časti mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Múku preosejeme, pridáme olej, vajcia, zvyšnú časť cukru, soľ, kvások. Vymiesime cesto, ktoré necháme vykysnúť. Keď cesto zväčší objem premiesime ho, pokrájame na rovnaké kúsky, do ktorých zabalíme slivky bez nálevu. Necháme ešte chvíľku poodkysnúť. Odporúčame knedle variť na pare.

Posypeme posýpkou podľa výberu.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]