

15.014 - Knedlíčky ovocné so zemiakového 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
Zemiaky	kg	16	12,8	20	16	25	20	30	24		
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	20	1	24	1,2		
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	13	10,4	15	12		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	170	220	260	300	
Hmotnosť spolu:	170	220	260	300	

Technologický postup:

Zemiaky uvaríme v šupke, očistíme a postrúhame. Do vychladnutých zemiakov 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 slivku (v MŠ slivky odkôstkujeme) a zabalíme. Pripravené guľky varíme v slanej vode. Uvarené necháme odkvapkať a omastíme rozpusteným maslom, aby sa nepolepili. Posýpku volíme podľa výberu. Hmotnosť posýpky sa pripočíta k hmotnosti porcie.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]