

15.020 - Rezance so slivkovým lekvárom

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
Cestovina	kg	5,5	5,5	7,5	7,5	8,5	8,5	11	11		
Olej	kg	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Lekvár slivkový	kg	3	3	4	4	5	5	6	6		
Cukor kryštálový	kg	1,25	1,25	1,7	1,7	2,1	2,1	2,5	2,5		
Škorica mletá	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08	0,1	0,1		
Klinčeky	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Maslo	kg	1	1	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	250	290	370	
Hmotnosť spolu:	180	250	290	370	

Technologický postup:

Slivkový lekvár, škoricu, klinčeku, cukor rozvaríme v malom množstve vody. Rezance uvaríme v slanej vode, scedíme, prepláchneme vodou a polejem oleje, aby sa nezlepili. Zamiešame so slivkovým lekvárom a rozpusteným maslom. Podávame s posýpkou podľa vlastného výberu.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]