

## 15.022 - Lievance s lekvárom a 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
Múka polohrubá	kg	5	5	7	7	8	8	10	10		
Mlieko	l	7	7	10	10	12	12	16	16		
Tvaroh	kg	3	3	5	5	6	6	7	7		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Droždie	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35		
Vajcia	ks	10	0,5	14	0,7	16	0,8	20	1		
Cukor práškový	kg	1,1	1,1	1,4	1,4	1,7	1,7	2,2	2,2		
Cukor vanilkový	kg	0,02	0,02	0,04	0,04	0,04	0,04	0,06	0,06		
Olej	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	2,8	2,8		
Lekvár slivkový	kg	2	2	3	3	3,5	3,5	4,5	4,5		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	260	310	360	
<b>Hmotnost' spolu:</b>	180	260	310	360	

### Technologický postup:

Z časti vlažného mlieka, droždia a cukru pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Do preosiatej múky zamiešame soľ, vajcia (sneh z bielok), kvások, vlažné mlieko a vypracujeme cesto. Na vyhriatej olejovitej panvici pečieme lievance, ktoré potrieme lekvárom, spojíme a ozdobíme tvarohovou plnkou.

Plnka: tvaroh prelisujeme, vymiešame s cukrom, vanilkovým cukrom a mliekom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]