

15.025 - Nákyp krupicový s kompótom

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
Krupica	kg	4,5	4,5	5,5	5,5	6,5	6,5	7,5	7,5		
Maslo	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2	2,3	2,3		
Vajcia	ks	22	1,1	27	1,35	32	1,6	37	1,85		
Cukor práškový	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2,2	2,2	2,5	2,5		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Cukor vanilkový	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Kompót miešaný	kg	5,5	5,5	7,5	7,5	8,5	8,5	9,5	9,5		
Mlieko	l	22	22	25	25	28	28	32	32		
Sirup ovocný	l	0,8	0,8	1	1	1,3	1,3	1,6	1,6		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	250	290	330	380	
Hmotnosť spolu:	250	290	330	380	

Technologický postup:

Krupicu rozmiešanú v časti studeného mlieka vlejeme do zvyšku vriaceho osoleného mlieka a uvaríme. Maslo vymiešame so žĺtkami, cukrom, pridáme uvarenú vychladnutú krupicu, vanilkový cukor a skypríme snehom z bielkov. Masu dáme do olejom vymasteného pekáča, poukladáme kompótové ovocie bez nálevu a upečieme. Do nákypu môžeme použiť aj čerstvé ovocie. Náryp podávame pokrájaný na kocky, poliaty ovocným sirupom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]