

15.027 - Nákyp ryžový s tvarohom a jablkami

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
Ryža	kg	5	5	6,5	6,5	7,5	7,5	9	9		
Maslo	kg	1,1	1,1	1,5	1,5	1,8	1,8	2,1	2,1		
Vajcia	ks	18	0,9	22	1,1	25	1,25	28	1,4		
Mlieko	l	12	12	14	14	17	17	22	22		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Tvaroh	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3,5	3,5		
Cukor práškový	kg	1,5	1,5	1,9	1,9	2,4	2,4	2,7	2,7		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Cukor vanilkový	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Jablká	kg	5	3,25	8	5,2	10	6,5	12	7,8		
Hrozienka	kg	0,05	0,05	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		

Alergény: 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 12 - Siročitaný

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	200	250	290	360	
Hmotnosť spolu:	200	250	290	360	

Technologický postup:

Ryžu preberieme, umyjeme, osolíme, sparíme a uvaríme v mlieku do polomäkka. Maslo vymiešame s cukrom, žĺtkami a vanilkovým cukrom. Pridáme uvarenú vychladnutú ryžu, prelísovaný tvaroh, hrozienka, premiešame a skypríme snehom z bielkov. Do vymasteného pekáča dáme polovicu ryže, rovnomerne rozotrieme, poukladáme vrstvu očistených strúhaných jabĺk. Prikryjeme druhou vrstvou ryže a upečieme v horúcej rúre. Porcie ryžového nákypu podávame posypané práškovým cukrom a poliate kakaovou polevou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]