

### 15.028 - Nákyp ryžový s tvarohom a 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
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	16	16	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	2,5	2,5	3,5	3,5	4,5	4,5		
Cukor práškový	kg	1,3	1,3	1,7	1,7	2,2	2,2	2,5	2,5		
Kompót miešaný	kg	2,6	2,6	4,1	4,1	5,5	5,5	6,5	6,5		
Sirup ovocný	l	1,1	1,1	1,5	1,5	1,8	1,8	2,1	2,1		
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		
Hrozienka	kg	0,05	0,05	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Strúhanka	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6		

**Alergény: 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 12 - Siričitany**

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	200	260	310	370	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	200	260	310	370	

## Technologický postup:

Kompót bez nálevu necháme odkvapkať. Ryžu preberieme, umyjeme a sparíme. Do osoleného mlieka pridáme sparenú ryžu a uvaríme domäkka. Maslo vymiešame s cukrom, žltkami a vanilkovým cukrom. Pridáme uvarenú vychladnutú ryžu, prelisovaný tvaroh, hrozienka, premiešame a vmiešame snehom z bielkov. Do vymasteného a strúhankou vysypaného pekáča dáme polovicu ryže, rovnomerne rozotrieme, poukladáme vrstvu kompótu a prikryjeme druhou vrstvou ryže. Pečieme v horúcej rúre. Porcie ryžového nákypu podávame posypané práškovým cukrom a poliate sirupovou šťavou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]