

15.029 - Nákyt tvarohový s marhuľovou omáčkou

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
Tvaroh	kg	7	7	9	9	10	10	12	12		
Maslo	kg	1	1	1,25	1,25	1,5	1,5	1,8	1,8		
Vajcia	ks	22	1,1	27	1,35	32	1,6	40	2		
Cukor práškový	kg	1,5	1,5	1,9	1,9	2,5	2,5	2,9	2,9		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06		
Krupica	kg	1,6	1,6	2	2	2,5	2,5	3	3		
Mlieko	l	0,7	0,7	1	1	1,5	1,5	2	2		
Cukor vanilkový	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15		
Omáčka:											
Kompót marhuľový	kg	6	6	8	8	10	10	12	12		
Cukor kryštálový	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2		
Voda	l	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2	2,2	2,2		
Pudingový prášok - vanilkový	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Mlieko	l	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2		
Múka hrubá	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia náryp :	100	140	170	200	
porcia omáčka :	80	120	140	170	
Hmotnosť spolu:	180	260	310	370	

Technologický postup:

Maslo vymiešame s cukrom a žltkami. Pridáme krupicu, prelisovaný tvaroh, mlieko, vanilkový cukor, soľ, vyšľahaný sneh z bielkov a zľahka zamiešame. Vylejeme na vymastený a hrubou múkou posypaný pekáč a pečieme 45 minút.

Omäčka: Marhuľový kompót rozvaríme s cukrom. Prelisujeme, prilejeme v mlieku a v studenej vode rozmiešaný krémový prášok a varíme do zhutnutia.

Nákyp podávame pokrújaný na kocky a poliaty marhuľovou omáčkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]