

## 15.030 - Osie hniezda

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	7,5	7,5	8,5	8,5	10,5	10,5	12,5	12,5		
Cukor kryštálový	kg	1,6	1,6	1,9	1,9	2,8	2,8	3,05	3,05		
Droždie	kg	0,3	0,3	0,35	0,35	0,45	0,45	0,5	0,5		
Mlieko	l	5	5	6	6	7,5	7,5	8,5	8,5		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	12	0,6	15	0,75		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		
Olej	kg	0,95	0,95	1,2	1,2	1,5	1,5	1,6	1,6		
Maslo	kg	1	1	1,1	1,1	1,3	1,3	1,5	1,5		
Kakaový prášok	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5		
Cukor práškový	kg	0,2	0,2	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	150	170	220	270	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	150	170	220	270	

### Technologický postup:

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Do preosiatej múky pridáme cukor, vajcia, soľ, olej a vykysnutý kvások. Vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Z vykysnutého cesta vyvaľkáme plát, potrieme maslom, posypeme kakaom (alebo škoricou) a kryštálovým cukrom. Stočíme do závinu, ktorý pokrájame na 2 cm hrubé kúsky, poukladáme na vymastený plech a upečieme. Kakao môžeme zameniť za mletú škoricu. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]