

### 15.035 - Palacinky s tvarohom zapekané

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
Mlieko	l	13	13	15	15	18	18	22	22		
Múka hladká	kg	5,5	5,5	7,5	7,5	9	9	11	11		
Vajcia	ks	18	0,9	22	1,1	26	1,3	30	1,5		
Cukor kryštálový	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5		
Olej	kg	1,3	1,3	1,5	1,5	1,7	1,7	2	2		
Cukor práškový	kg	0,4	0,4	0,6	0,6	0,6	0,6	0,7	0,7		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08		
Plnka:											
Tvaroh	kg	5	5	6,5	6,5	8,5	8,5	10,5	10,5		
Cukor práškový	kg	1,1	1,1	1,3	1,3	1,5	1,5	1,8	1,8		
Smotana 12%	l	1,5	1,5	2,2	2,2	2,5	2,5	3	3		
Cukor vanilkový	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		
Hrozienka	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Vajcia	ks	6	0,3	7	0,35	8	0,4	10	0,5		
Strúhanka	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Maslo	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,35	0,35	0,4	0,4		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 12 - Siričitany

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	210	270	340	390	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	210	270	340	390	

### Technologický postup:

Z mlieka, múky, vajec, cukru, soli vymiešame hladké cesto, z ktorého pečieme palacinky z oboch strán. Potrieme tvarohovou plnkou, stočíme a poukladáme do vymasteného strúhankou vysypaného pekáča. Pokvapkáme rozpusteným maslom, posypeme zvyšnou strúhankou, zalejeme rozšľahanou smotanou a zapečieme. Posypeme práškovým cukrom.

Tvarohová plnka: prelisovaný tvaroh vymiešame so žĺtkami, cukrom, vanilkovým cukrom, pridáme umyté hrozienka a nakoniec primiešame sneh z bielkov.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]