

15.038 - Rezance domáce s tvarohom

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 hrubá	kg	5	5	7,5	7,5	8,5	8,5	10,5	10,5		
Vajcia	ks	10	0,4	15	0,75	17	0,85	20	1		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Olej	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Cukor práškový	kg	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Maslo	kg	1	1	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Tvaroh	g	4,5	4,5	6	6	8	8	10	10		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	260	310	380	
Hmotnosť spolu:	180	260	310	380	

Technologický postup:

Do preosiatej múky pridáme vajcia, soľ a podľa potreby vodu. Vypracujeme cesto, vyvalkáme tenký plát, necháme vysušiť, pokrájame na pásy a na rezance. Rezance uvaríme vo väčšom množstve osolenej vody, scedíme, opláchneme vodou, necháme odkvapkať a pomastíme olejom, aby sa nelepili. Podávame posypané tvarohom a práškovým cukrom, poliate roztopeným maslom.

10% múky na vyvaľkanie cesta je normované v uvedenom množstve jednotlivých vekových skupín.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]