

15.039 - Rezance s krupicou

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
Cestovina	kg	5	5	7	7	8	8	10	10		
Krupica	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3,1	3,1		
Cukor kryštálový	kg	0,7	0,7	0,9	0,9	1	1	1,1	1,1		
Cukor škoricový	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08	0,1	0,1		
Sol'	kg	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Maslo	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,35	0,35	0,45	0,45		
Cukor práškový	kg	0,8	0,8	1	1	1,3	1,3	1,6	1,6		
Maslo	kg	1,1	1,1	1,5	1,5	1,8	1,8	2,25	2,25		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	240	280	340	
Hmotnosť spolu:	180	240	280	340	

Technologický postup:

Cestovinu uvaríme v slanej vode, scedíme a prepláchneme teplou vodou. Polejeme rozpusteným maslom, aby sa nezlepili. Krupicu opražíme na masle, pridáme kryštálový cukor a škoricový cukor. Cestovinu zmiešame s opraženou krupicou. Polejeme rozpusteným maslom a posypeme práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]