

15.040 - Tatarčené pirohy

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	5	5	6	6	7	7	9	9		
Múka pohánková	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Vajcia	kg	6	0,3	8	0,4	10	0,5	13	0,65		
Voda	l	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Zemiaky	kg	4	2,8	5	3,5	6	4,2	8	4,8		
Smotana 12%	l	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9	1,2	1,2		
Tvaroh	kg	3,5	3,5	4,5	4,5	5,5	5,5	7	7		
Maslo	kg	1	1	1,3	1,3	1,7	1,7	2	2		
Pažitka	kg	0,1	0,08	0,15	0,12	0,15	0,12	0,2	0,14		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	185	230	280	330	
Hmotnosť spolu:	185	230	280	330	

Technologický postup:

Z polohrubej a pohánkovej múky, vajec, časti soli a vody si pripravíme polotuhé cesto, ktoré na doske rozvaľkáme a pokrájame na štvorčeky. Plníme plnkou z očistených v šupke uvarených zemiakov, tvarohu a soli. Štvorčeky preložíme, dobre zatlačíme. Varíme vo vriacej osolenej vode. Podávame poliate s kyslou smotanou, roztopeným maslom a posypané umytou, posekanou čerstvou pažitkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]