

15.042 - Šúl'ance s makom

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
Zemiaky	kg	11	8,8	15	12	20	16	25	20		
Múka hrubá	kg	7,5	7,5	8,5	8,5	11	11	12	12		
Krupica	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7	1	1		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Vajcia	ks	7	0,35	9	0,45	12	0,6	15	0,75		
Olej	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Cukor práškový	kg	1,3	1,3	1,5	1,5	1,9	1,9	2	2		
Maslo	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2,2	2,2	2,5	2,5		
Mak	kg	1,3	1,3	1,5	1,5	1,9	1,9	2	2		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia šúľance :	170	220	270	330	
posýпка :	26	30	38	40	
Hmotnosť spolu:	196	250	308	370	

Technologický postup:

Umyté zemiaky uvaríme v šupke, očistíme, zomelieme a zmiešame s múkou, krupicou a vajcami. Vypracujeme cesto, ktoré rozvaľkáme nahrubo (1cm), krájame a formujeme šúľance. Uvaríme v slanej vode, pomastíme olejom. Pred podávaním posypeme makovou posýpkou. Polejeme rozpusteným maslom.

Posýpka: mak pomelieme a spojíme s práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]