

15.045 - Šúl'ance so strúhankou

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	16	0,8		
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		
Strúhanka	kg	1,3	1,3	1,8	1,8	2,2	2,2	2,5	2,5		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia šúľance :	154	197	229	295	
posýpka :	26	33	41	45	
Hmotnosť spolu:	180	230	270	340	

Technologický postup:

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

Posýпка: strúhanku nasucho opražíme a premiešame s práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]