

## 15.047 - Trhanec s ovocnou šťavou

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
Mlieko	l	10	10	12	12	14	14	17	17		
Olej	kg	0,8	0,8	0,9	0,9	1,1	1,1	1,3	1,3		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Múka hladká	kg	5,5	5,5	6	6	6,5	6,5	7,5	7,5		
Vajcia	ks	50	2,5	60	3	65	3,25	75	3,75		
Cukor kryštálový	kg	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5		
Hrozienka	kg	1	1	1,2	1,2	1,4	1,4	1,5	1,5		
Cukor vanilkový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Cukor práškový	kg	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		
Sirup ovocný	l	1,4	1,4	1,75	1,75	2	2	2,5	2,5		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	200	240	290	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	160	200	240	290	

### Technologický postup:

V mlieku rozšľaháme žltka, sol, cukor, pridáme múku, umyté hrozienka a všetko dobre rozmiešame. Cesto skypríme tuhým snehom z bielkov. Z pripravenej masy pečieme väčšie palacinky. Cesto opečieme z oboch strán. Upečené cesta potrháme alebo pokrájame na kúsky. Pred podávaním posypeme práškovým a vanilkovým cukrom a polejeme ovocným sirupom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]