

### 15.050 - Tvarohové guľky (žemľové 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
Žemle	kg	3,5	3,5	4,5	4,5	6	6	7,5	7,5		
Mlieko	l	1,75	1,75	2,25	2,25	3	3	4	4		
Tvaroh	kg	4,5	4,5	6	6	7,5	7,5	9	9		
Múka hrubá	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Vajcia	ks	20	1	25	1,25	30	1,5	37	1,85		
Strúhanka	kg	2	2	2,25	2,25	2,5	2,5	3,5	3,5		
Cukor práškový	kg	1,5	1,5	1,9	1,9	2,2	2,2	2,5	2,5		
Maslo	kg	1,3	1,3	1,6	1,6	2	2	2,5	2,5		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	200	250	300	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	160	200	250	300	

### Technologický postup:

Žemle pokrájame na kocky, pokropíme mliekom. Pridáme prelisovaný tvaroh, múku, soľ, žltka, sneh z bielkov, 1/4 strúhanky a časť cukru. Spracujeme cesto, z ktorého tvoríme guľky. Varíme vo vriacej vode asi 5 - 7 minút. Vyberieme, obalíme v preosiatej nasucho opraženej strúhanke. Na tanieri posypeme práškovým cukrom a polejeme rozpusteným maslom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]