

15.051 - Zapekané rezance s makom a lekvárom

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
Cestovina	kg	5	5	7	7	8,5	8,5	10	10		
Maslo	kg	1	1	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Lekvár slivkový	kg	1,3	1,3	2	2	2,5	2,5	3	3		
Cukor práškový	kg	1,35	1,35	1,65	1,65	2,3	2,3	3,35	3,35		
Mak	kg	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Vajcia	ks	20	1	25	1,25	30	1,5	35	1,75		
Mlieko	l	2	2	3	3	4	4	5	5		
Strúhanka	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	170	230	280	330	
Hmotnosť spolu:	170	230	280	330	

Technologický postup:

Cestovinu uvaríme v slanej vode, scedíme, prepláchneme vlažnou vodou a pomastíme časťou rozpusteného masla. Do vymasteného, strúhankou vysypaného pekáča vrstvíme cestovinu, mak, posypeme cukrom, prikryjeme druhou vrstvou cestovín, na ktorú rozotrieme lekvár a prikryjeme cestovinami. Zapečieme v rúre, zalejeme v mlieku rozšľahanými vajcami a 20 minút pečieme. Hotový pokrm pokrájame na porcie, posypeme práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]