

15.052 - Zapekané rezance s tvarohom 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	1,8	1,8	2,2	2,2	2,8	2,8	3,5	3,5		
Cukor práškový	kg	1,25	1,25	1,55	1,55	1,9	1,9	2,2	2,2		
Tvaroh	kg	3	3	4	4	5,5	5,5	7,5	7,5		
Vajcia	ks	18	0,9	20	1	25	1,25	30	1,5		
Mlieko	l	1,5	1,5	2,5	2,5	3,5	3,5	4,5	4,5		
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 :	180	240	330	380	
Hmotnost' spolu:	180	240	330	380	

Technologický postup:

Rezance uvaríme v slanej vode, scedíme, prepláchneme vlažnou vodou a pomastíme časťou rozpusteného masla. Do maslom vymasteného, strúhankou vysypaného pekáča vrstvíme uvarené rezance, tvaroh, posypeme cukrom, prikryjeme druhou vrstvou rezancov, na ktorú rozotrieme lekvár a prikryjeme rezancami. Zapečieme v rúre, zalejeme v mlieku rozšľahanými vajcami a 20 minút pečieme. Hotový pokrm pokrájame na porcie a posypeme práškovým cukrom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]