

## 15.057 - Zlaté halušky

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
Tvaroh	kg	7	7	9	9	11	11	14	14		
Krupica	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Vajcia	ks	20	1	25	1,25	30	1,5	40	2		
Strúhanka	kg	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5	2	2		
Múka hrubá	kg	2	2	2,5	2,5	3	3	4	4		
Mlieko	l	2	2	2,5	2,5	3,5	3,5	4	4		
Posýpka:											
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		
Cukor práškový	kg	1,3	1,3	1,5	1,5	1,9	1,9	2	2		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	190	230	280	330	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	190	230	280	330	

### Technologický postup:

Tvaroh pomelieme, pridáme krupicu, vajcia, strúhanku, múku, mlieko. Vypracujeme cesto, ktoré zavárame ako halušky do vriacej osolenej vody. Uvarené prepláchneme v teplej vode a odkvapkané pred podávaním polejeme roztopeným maslom a posypeme posýpkou.

Posýpka: strúhanku opražíme nasucho a pridáme práškový cukor.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]