

## 15.058 - Žemľovka s jablkami

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	5	5	6	6	7,5	7,5	9	9		
Mlieko	l	6	6	7,5	7,5	9	9	12	12		
Maslo	kg	1,2	1,2	2	2	2	2	2	2		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05		
Vajcia	ks	30	1,5	40	1,65	40	2	45	2,2		
Cukor kryštálový	kg	1,5	1,5	1,7	1,7	2	2	2,3	2,3		
Cukor práškový	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Cukor vanilkový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2		
Jablká	kg	6	3,9	9	6,2	12	7,2	15	7,8		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	160	210	290	330	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	160	210	290	330	

### Technologický postup:

Cukor, maslo, soľ, žĺtky a vanilkový cukor vymiešame do spenenia, pridáme v mlieku namočené, pokrájané pečivo a vyšľahaný tuhý sneh. Zľahka zamiešame a dáme časť do vymasteného pekáča, uložíme očistené, pokrájané alebo postrúhané jablká (môžeme mierne podusiť), zakryjeme druhou časťou upravených rožkov. Upečieme. Pri podávaní posypeme práškovým cukrom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]