

## 17.007 - Knedľ'a kysnutá s cícerovou múkou

Kategória: Prílohy

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Múka polohrubá	kg	5,4	5,4	6,15	6,15	7,05	7,05	8	8		
Múka cícerová	kg	0,8	0,8	1,3	1,3	1,4	1,4	1,5	1,5		
Mlieko	l	3,8	3,8	4,5	4,5	5,3	5,3	6,1	6,1		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,1	0,1	0,15	0,15	0,18	0,18		
Cukor kryštálový	kg	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05		
Droždie	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Vajcia	ks	8	0,4	9	0,45	10	0,5	13	0,65		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	100	115	125	155	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	100	115	125	155	

### Technologický postup:

Z mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások, ktorý vlejeme do preosiatej múky. Pridáme vajcia, soľ a vypracujeme cesto, ktoré necháme kysnúť. Z vykysnutého cesta na pomúčenej pracovnej doske formujeme rovnaké knedle, necháme kysnúť asi 30 minút.

Vykysnuté knedle varíme cca 20 minút. Uvarené knedle vyberieme, popicháme vidličkou, potrieme olejom a vychladnuté krájame na plátky.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]