

17.008 - Knedľa kysnutá so žemľou

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	5,3	5,3	6,7	6,7	7,5	7,5	8,5	8,5		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	12	0,6	14	0,7		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Droždzie	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35	0,4	0,4		
Mlieko	l	3,8	3,8	4,5	4,5	5,3	5,3	6,1	6,1		
Žemle	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6		
Múka na dosku	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	100	125	140	155	
Hmotnosť spolu:	100	125	140	155	

Technologický postup:

Žemle nakrájame na kocky a na sucho opečieme v rúre. Do preosiatej múky pridáme soľ, vajcia a v malom množstve mlieka vykysnuté droždie. S vlažným mliekom vypracujeme cesto, pridáme opečenú žemľu a necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na pomúčenej pracovnej doske na rovnaké diely, vyformujeme rovnaké knedle a necháme ešte kysnúť. Varíme na pare asi 20 minút.

Uvarené knedle po vybratí popicháme vidličkou, potrieme olejom, aby sa nezlepili a vychladnuté krájame na plátky. Poukladáme ich do paráka a udržujeme v teple.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]