

17.018 - Zemiakové pyrė

Kategória: Prílohy

Počet porcií: 100

| Druh Surovín | Veková skupina | | | | | | | | | | |
|-----------------|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | MJ | A | | B | | C | | D | | | |
| | | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| Zemiaky IX - XI | kg | 17,5 | 14 | 28 | 22,4 | 33 | 26,4 | 40 | 32 | | |
| Soľ | kg | 0,1 | 0,1 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,18 | | |
| Mlieko | l | 3 | 3 | 5 | 5 | 7 | 7 | 8 | 8 | | |
| Maslo | kg | 0,25 | 0,25 | 0,4 | 0,4 | 0,55 | 0,55 | 0,65 | 0,65 | | |

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

| | | | | | |
|------------------------|-----|-----|-----|-----|--|
| porcia : | 130 | 195 | 240 | 295 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Hmotnosť spolu: | 130 | 195 | 240 | 295 | |

Technologický postup:

Očistené, umyté, pokrájané zemiaky dáme variť do vriacej osolenej vody. Po uvarení scedíme a vyšľaháme s horúcim mliekom a maslom. Dochutíme soľou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]