

17.047 - Halušky zemiakové

Kategória: Prílohy

Počet porcií: 100

| Druh Surovín | Veková skupina | | | | | | | | | | |
|-------------------------|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | MJ | A | | B | | C | | D | | | |
| | | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| Zmes na zemiakové cesto | kg | | | 6,2 | 6,2 | 7 | 7 | 8,5 | 8,5 | | |
| Voda | l | | | 6,8 | 6,8 | 7,65 | 7,65 | 9,3 | 9,3 | | |
| Masť | kg | | | 0,35 | 0,35 | 0,45 | 0,45 | 0,55 | 0,55 | | |
| Soľ | kg | | | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 | 0,15 | 0,15 | | |

Alergény: 1 - Obilniny

Hmotnosť porcie v gramoch

| | | | | | |
|------------------------|--|-----|-----|-----|--|
| porcia : | | 160 | 180 | 220 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Hmotnosť spolu: | | 160 | 180 | 220 | |

Technologický postup:

Vynormované množstvo studenej vody rozmiešame so zmesou zemiakových hališiek v prášku na cesto, ktoré necháme asi 5 minút odstáť. Cesto pretlačíme cez sito do vriacej osolenej vody. Uvaríme. Uvarené hališky scedíme, necháme odkvapkať, prelejeme masťou. Podávame ako prílohu.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]