

17.077 - Knedle z polenty

Kategória: Prílohy

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Polenta	kg	2,1	2,1	2,45	2,45	3	3	3,5	3,5		
Mlieko	l	2,1	2,1	2,45	2,45	3	3	3,5	3,5		
Voda	l	8	8	9,4	9,4	11,4	11,4	13,4	13,4		
Olej	kg	0,18	0,18	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	120	140	170	200	
Hmotnosť spolu:	120	140	170	200	

Technologický postup:

Mlieko, vodu a olej privedieme do varu, pridáme zmes polenty na knedle a za stáleho miešania uvaríme do úplného zhustnutia. Hustú zmes nalejeme do hlbokého pekáča, ktorý vypláchneme studenou vodou. Necháme dve hodiny vychladnúť a stuhnúť. Po dvoch hodinách polentové knedle vyklopíme a krájame na hrúbku 1 cm. Podávame teplé.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]