

## 18.012 - Prívarok tekvicový

Kategória: Prívarky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Tekvica	kg	13	9,1	14	9,8	17	11,9	19	13,3		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Olej	kg	0,25	0,25	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5		
Múka hladká	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Mlieko	l	5	5	6	6	7	7	8	8		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,42		
Kôpor	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,2	0,15		
Citróny	kg	0,5	0,2	0,6	0,24	0,7	0,28	0,8	0,32		
Smotana 12%	l	0,75	0,75	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	130	160	190	210	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	130	160	190	210	

### Technologický postup:

Umytú tekvicu ošúpeme, zbavíme jadierok, postrúhame, posolíme a necháme postáť, aby pustila vodu. Na oleji speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme tekvicu a dusíme. Múku opražíme nasucho, rozriedime vodou, mliekom a smotanou. Povaríme a vlejeeme na tekvicu. Dochutíme soľou, cukrom, citrónovou šťavou, posekaným umytým kôprom, zjemníme maslom a varíme ešte 20 minút.

Podávame ako prílohu k rôzne upravenému mäsu, k varenému vajcu s varenými zemiakmi.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]