

## 21.024 - Osie hniezda

Kategória: Múčniky

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	3,6	3,6	4,15	4,15	4,15	4,15	6,2	6,2		
Cukor kryštálový	kg	0,85	0,85	1,05	1,05	1,05	1,05	1,6	1,6		
Droždie	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25		
Mlieko	l	2	2	2,5	2,5	2,5	2,5	3,75	3,75		
Vajcia	ks	6	0,3	8	0,4	8	0,4	10	0,5		
Soľ	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		
Olej	kg	0,35	0,35	0,45	0,45	0,45	0,45	0,7	0,7		
Maslo	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,85	0,85		
Kakaový prášok	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,25	0,25	0,35	0,35		
Olej	kg	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Cukor práškový	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	60	75	75	110	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	60	75	75	110	

### Technologický postup:

Z časti vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Do preosiatej múky pridáme vajcia, olej, cukor(A - 0,25kg, B - 0,25kg, C - 0,30kg, D - 0,45kg), soľ a vykysnutý kvások. Vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Z vykysnutého cesta vyvaľkáme plát, potrieme maslom, posypeme kakaom a kryštálovým cukrom. Stočíme do závinu. Závin pokrájame na 2 cm hrubé kúsky, poukladáme na vymastený plech a upečieme. Ako náhradu kakaa môžeme použiť aj mletú škoricu. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom(A - 0,10kg, B - 0,15kg, C - 0,15kg, D - 0,20kg).

Podávame ako desiatu, alebo olovrant v materských školách.

Pre vekovú skupinu B, C, D podávame ako doplnok za obedom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]