

## 21.027 - Ovocný koláč

Kategória: Múčniky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Tuk	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2		
Cukor práškový	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9		
Múka hladká	kg	1	1	1	1	1	1	1,5	1,5		
Mlieko	l	1	1	1	1	1	1	1,5	1,5		
Vajcia	ks	12	0,6	12	0,6	12	0,6	15	1,5		
Prášok do pečiva	ks	2	0,02	2	0,02	2	0,02	3	0,03		
Olej	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Kompót miešaný	kg	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	40	40	40	65	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	40	40	40	65	

### Technologický postup:

Cukor, múku, prášok do pečiva dobre premiešame. Pridáme vajcia, olej, smotanu a vypracujeme cesto, ktoré rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech. Na pripravené cesto poukladáme odkvapkané ovocie a upečieme v mierne vyhriatej rúre. Upečený koláč vyberieme, necháme vychladnúť, pokrájame na porcie a posypeme práškovým cukrom (A - 0,10kg, B - 0,10kg, C - 0,10kg, D - 0,10kg).

V MŠ ako olovrant normujemo hmotnosť porcie 2x.

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

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]