

## 21.037 - Šatôčky z mrkvového cesta

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	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8	3,2	3,2		
Tuk	kg	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,4	1,4		
Mrkva	kg	0,7	0,56	0,7	0,56	0,7	0,56	0,8	0,64		
Cukor práškový	kg	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,75	0,75		
Lekvár slivkový	kg	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	2,2	2,2		
Cukor vanilkový	kg	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,1	0,1		
Soľ	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03		
Mlieko	l	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		
Prášok do pečiva	kg	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,06	0,06		
Cukor práškový	kg	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	60	60	60	70	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	60	60	60	70	

## Technologický postup:

Do preosiatej múky pridávame postupne tuk, soľ, práškový cukor, vanilkový cukor a mlieko. Následne si ošúpeme mrkvu, ktorú nastrúhame najemno a pridáme k cestu. Na doske vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme odpočinúť. Na záver cesto vyvaľkáme, rozdelíme na štvorce o rozmeroch približne 5x5cm a naplníme ich lekvárom. Spájame protiľahlými koncami, poukladáme na vymastený plech a upečieme. Ešte horúce posypeme práškovým cukrom.

Pre vekovú skupinu A podávame na olovrant.

Pre vekovú skupinu B, C, D ako múčnik za obedom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]