


R E C E P T O V Ý L I S T

Receptura a kalkulace na 1 porcí

Název receptu: Tvarohové knedlíky s nugátovou náplní a zakysanou smetanou

Stručná charakteristika:

Tvarohové knedlíky s nugátovou náplní, při podávání polité zakysanou smetanou.

DRUH POTRAVINY	hmotnost v g/ml
 Tvarohové knedlíky s nugátovou náplní á 50g 3kg	2500 g
Mléko	100 ml
Olej rostlinný na pomaštění	50 ml
Zakysaná smetana	500 ml
Hmotnost/objem potravin celkem	3150 g/ml

Výrobní postup:

Tvarohové knedlíky s nugátovou náplní uvaříme podle návodu a pomastíme olejem. Zakysanou smetanu promícháme s mlékem a při podávání ji částečně přeléváme přes knedlíky. Pokrm můžeme ozdobit jahodovým toppingem.

Alergeny: 1a - Obiloviny obsahující lepek pšeničný a výrobky z nich, 3 - Vejce a výrobky z nich, 6 - Sójové boby (sója) a výrobky z nich, 7 - Mléko a výrobky z něj včetně laktózy, 8 - Skořápkové plody - lískové ořechy a výrobky z nich
Alergeny uvedené u receptury se mohou lišit v závislosti na surovinách přidaných k výrobkům Vitana

Sestavil: Kulinářský kolektiv
Vitana food service