



Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mlieko	6,00	6,00	8,00	8,00	8,00	8,00	10,00	10,00
krupica	0,80	0,80	1,00	1,00	1,00	1,00	1,30	1,30
cukor práškový	0,45	0,45	0,60	0,60	0,60	0,60	0,80	0,80
maslo	0,35	0,35	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04
Kakaový krém:								
mlieko	1,50	1,50	2,00	2,00	2,00	2,00	2,50	2,50
cukor kryštálový	0,20	0,20	0,25	0,25	0,25	0,25	0,30	0,30
kakaový prášok	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07	0,09	0,09
pudingový prášok vanilkový	0,08	0,08	0,12	0,12	0,12	0,12	0,15	0,15
Hmotnosť porcie v g	60,0		80,0		80,0		100,0	

Výrobný postup

Krupicu rozmiešame v časti studeného mlieka, osolíme, vlejeme do vriaceho mlieka a za stáleho miešania na miernom ohni uvaríme hustú kašu. Do uvarenej kaše pridáme vymiešané maslo s cukrom. Ešte horúcu kašu vlejeme do plechu, ktorý vypláchneme studenou vodou a necháme stuhnúť. Pokrájame na porcie. Každú porciu pri podávaní polejeme kakaovým krémom. Ak podávame na olovrant v MŠ normujeme 2x.

Kakaový krém: v časti studeného mlieka rozmiešame krémový prášok, vlejeme do vriaceho mlieka a za stáleho miešania uvaríme. Do hotového krému pridáme cukor a kakaový prášok.

Nutričné zloženie 1 porcie

Veková skupina	Energia		Bielkoviny g	Tuky g	Sacharidy g	Vláknina g	Vápník mg	Železo mg	Vitamín C mg
	kJ	kcal							
A	480	115	3,26	4,20	15,90	0,00	93,80	0,30	0,60
B	639	153	4,29	5,80	20,60	0,00	125,10	0,40	0,80
C	639	153	4,29	5,80	20,60	0,00	125,10	0,40	0,80
D	805	192	5,41	7,10	26,50	0,00	156,50	0,60	1,00