



Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	3,20	3,20
tuk	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,25	1,40	1,40
mrkva	0,70	0,56	0,70	0,56	0,70	0,56	0,80	0,64
cukor práškový	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,75	0,75
lekvár slivkový	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	2,20	2,20
cukor vanilkový	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08	0,10	0,10
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
mlieko	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40
kypriaci prášok do pečiva	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,06	0,06
cukor práškový	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
Hmotnosť porcie v g	60,0		60,0		60,0		70,0	

Výrobný postup

Múku s kypriacim práškom preosejeme na dosku, pridáme tuk, soľ, práškový a vanilkový cukor, mlieko, očistenú na jemno nastrúhanú mrkvu a spracujeme na hladké cesto, ktoré necháme odpočinúť. Cesto vyvaľkáme, pokrájame na štvorce asi 5x5 cm a naplníme lekvárom. Dva protiľahlé konce spojíme, poukladáme na vymastený plech a upečieme do ružova. Ešte horúce posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

Veková skupina	Energia		Bielkoviny	Tuky	Sacharidy	Vláknina	Vápník	Železo	Vitamín C
	kJ	kcal							
A	1105	264	3,00	9,60	40,50	1,00	16,80	0,60	0,80
B	1105	264	3,00	9,60	40,50	1,00	16,80	0,60	0,80
C	1105	264	3,00	9,60	40,50	1,00	16,80	0,60	0,80
D	1289	308	3,47	10,80	48,20	1,20	20,30	0,70	0,90