**Zpracuj Kalkulační list na Karlovarský knedlík (2 porce) - řešení**

|  |
| --- |
| **KALKULAČNÍ LIST č. 3** |
| Receptura a kalkulace surovin na počet porcí: **2 porce** |
| **NÁZEV VÝROBKU: Karlovarský knedlík** |
| **Charakteristika výrobku:**Porce – 4 plátky karlovarských knedlíků s přísadou žemle. Knedlíky jsou mírně nažloutlé barvy, na řezu je vidět nakrájená žemle, jsou mírně pórovité, jemné vůně a chuti, měkčí konzistence. |
| Druh potraviny | Jednotka | Hrubá hmotnost(g, ml, ks) | Odpad | Čistá hmotnost(g, ml) | Cena /včetně DPH/ |
| za jednotku kg/Kč | celkemKč |
| žemle – veka | g | 136 | 0 | 136 | 46 | 6,30 |
| mléko | g | 120 | 0 | 120 | 15 | 1,80 |
| vejce 1 ks | g | 40 | 0 | 40 | 3,5 | 3,50 |
| sůl | g | 4 | 0 | 4 | 9 | 0,036 |
| mouka hrubá | g | 22 | 0 | 22 | 12 | 0,26 |
| petrželová nať | g | 4 | 1 | 3 | 80 | 0,320 |
| tuk | g | 8 | 0 | 8 | 30 | 0,240 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Celkem 2 porce |  | 334 | 1 | 333 | 195,5 | **12,46** |
| Celkem 1 porce |  | 167 | 0,5 | 166,5 | 97,75 | **6,23** |

**Technologický postup:**

Tvrdší žemle nakrájíme na kostky, pokropíme je částí mléka a necháme vsáknout.

Vejce pečlivě oddělíme bílky od žloutků. Žloutky rozšleháme se zbylým mlékem, mírně osolíme, přidáme prosátou mouku, navlhčenou žemli, jemně nakrájenou petrželovou nať a sníh vyšlehaný z bílků a směs lehce promícháme.

Ze vzniklého lehkého těsta tvarujeme knedlíkové šišky obvyklého tvaru, zabalíme je do navlhčených, tukem potřených ubrousků, upevníme nití nebo motouzem a vložíme do vařící vody. Knedlíky vaříme zvolna asi 20 minut. Po vyjmutí z vody je vybalíme a nakrájíme na plátky.