

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА на 10 порций

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Творог	1400	1400
Крупа манная	100	100
Или мука пшеничная	120	120
Сахар	100	100
Яйца	1шт	40
Масло сливочное	50	50
Сухари	50	50
Сметана	50	50
Масса готовой запеканки:	-	1500

Пищевая ценность: Белки – 27,77\31,24 Углеводы – 35,72\40,49
Жиры - 18,5\21,03 Ккал- 415,52\471,71

Технология приготовления: Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезанные на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сладким соусом.

