

Запеканка рисовая с творогом со сметанным соусом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко пастер. 3,2% жирности	50	50	5	5
Творог 5,0% жирности	50	50	5	5
Крупа рисовая	30	29,7	3	2,97
Яйца куриные(шт)	¼ шт	10,06	25 шт	1,01
Сахар песок	10	10	1	1
Масло сладко-сливочное несоленое	2	2	0,2	0,2
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	0,1	0,1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 блюдо:

Белки, г	13,5	В1, мг	0	Ca, мг	128,3
Жиры, г	10,1	С, мг	0,4	Mg, мг	29,3
Углеводы, г	34,9	А, мг	0	P, мг	181,8
Энергетическая ценность, ккал	284,3	Е, мг	0,7	Fe, мг	0,9

Технология приготовления :

В готовую рассыпчатую и охлажденную до 60-70⁰ с кашу добавляют протёртый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин- растворённый в небольшом количестве воды, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом и посыпают сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 мин при температуре 250-280⁰С.

Оформление и подача блюда:



Подают запеканку на тарелке с растопленным и прокипячённым маслом сливочным.