

# ZEMIAKOVÉ CESTO

**Vitana**  
FoodService



Zmes na zemiakové cesto vám ušetrí čas pri príprave tejto obľúbenej prílohy. Jednoducho a rýchlo pripravíte základné cesto, ktoré môžete ďalej upravovať do rôznych variácií, a to ako „na slano“ tak aj „na sladko“

- VÝBORNÁ CHUŤ A KONZISTENCIA.
- PRIRODZENÁ NAŽLTNÁ FARBA S VYSOKÝM PODIELOM ZEMIAKOVÝCH VLOČIEK.
- RÝCHLA A JEDNODUCHÁ PRÍPRAVA A DÁVKOVANIE, **PRIPRAVENÉ CESTO NEREDNE!**



## PRÍPRAVA

Podľa tabuľky odvážeme zmes a vysypeme ju do misy alebo kotla. Pridáme odmerané množstvo studenej vody a vypracujeme cesto. Pripravíme bochničky o hmotnosti 600g a vytvárame knedľičky v priemere 5-6 cm a dĺžke 25-27 cm. Varíme v konvektomate na 100 °C alebo vo vriacej vode 22-25 minút.

Hmotnosť hotového pokrmu: 8,2 kg.