

## Каша гречана розсипчаста

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
	Крупа гречана	33,5	33,5	42	33,5	33,5	42	4,22	4,22	5,29	1,11	1,11	1,39	21,17	21,17	26,54	112,23	112,23	140,70
	Вода	63,5	63,5	79,5	63,5	63,5	79,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>Маса каші</b>	—	—	—	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>100,5</b>												
М П Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53
	<b>Вихід страви</b>	—	—	—	<b>82</b>	<b>82</b>	<b>103</b>	<b>4,24</b>	<b>4,24</b>	<b>5,31</b>	<b>2,56</b>	<b>2,56</b>	<b>3,20</b>	<b>21,20</b>	<b>21,20</b>	<b>26,58</b>	<b>125,4</b>	<b>125,4</b>	<b>157,2</b>

### Технологія приготування

У киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загустіння. Потім посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті зі зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності. 50% масла вершкового додають у кашу під час варіння і 50 % — за 5 хв до закінчення приготування. Подають у м'якій закусочній тарілці, виклавши гіркою за температури +60...+65 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** зерна крупи повністю набрякли, добре розварені, не розділяються, на тарілці каша тримається гіркою, не розпливаючись.

**Колір:** світло-сірий.

**Смак і запах:** властивий гречаній крупі з ароматом вершкового масла.

**Консистенція:** розсипчаста.

