

Základní míry v kuchyni

**ŠPETKA
SOLI**
=
cca **1 g**

**OŘECH
MÁSLA**
=
cca **10 g**

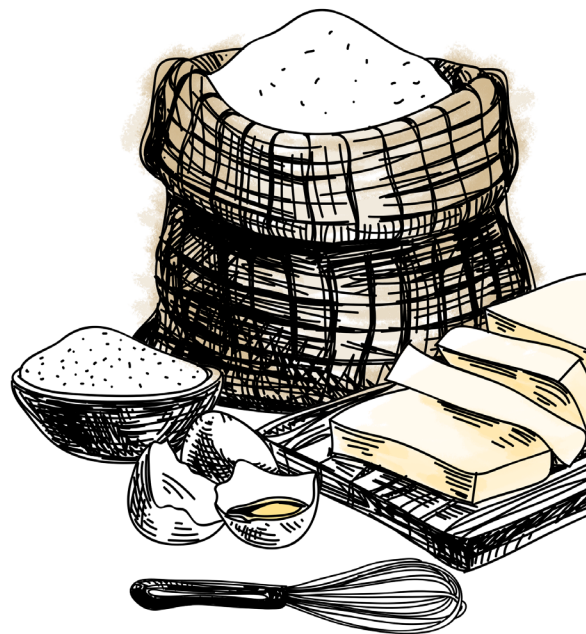
**SŮL
NA ŠPIČKU NOŽE**
=
asi **0,5 g**

**VĚTŠÍ
HRNEK**
=
350 ml
NEBO TAKY:
23 LŽIC A 1 LŽIČKA

**KLASICKÝ
HRNEK**
=
250 ml
NEBO TAKY:
16 LŽIC A 1 LŽIČKA

**POLÉVKOVÁ
LŽICE**
=
15 ml
NEBO TAKY:
3 KÁVOVÉ LŽIČKY

**KÁVOVA
LŽIČKA**
=
5 ml



Kolik se zhruba vejde na lžici

TYP LŽICE	KÁVOVÁ	POLÉVKOVÁ
HRUBÁ MOUKA	4 g	11 g
POLOHRUBÁ A HLADKÁ MOUKA	4 g	10 g
CUKR KRUPICE	6 g	10 g
CUKR MOUČKA	3 g	12 g
SŮL	8 g	20 g
MÁSLO NEBO SÁDLO	5 g	15 g

Kolik se zhruba vejde do hrnku

VELIKOST HRNKU	250 ML	350 ML
HRUBÁ MOUKA	170 g	240 g
POLOHRUBÁ A HLADKÁ MOUKA	135 g	190 g
CUKR KRUPICE	200 g	280 g
CUKR MOUČKA	120 g	170 g
MÁSLO NEBO SÁDLO	250 g	350 g