

5.006 - Polievka bryndzová

Kategória: Polievky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Voda	l	14	14	15	15	15	15	16	16		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06	0,07	0,07		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Pažitka	kg	0,03	0,02	0,05	0,04	0,05	0,04	0,08	0,06		
Múka hladká	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Bryndza	kg	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2		
Zemiaky	kg	6	4,2	8	5,6	10	7	13	9,1		
Mlieko	l	4	4	5	5	7	7	9	9		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
Hmotnosť spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Umyté, očistené, na kocky pokrajané zemiaky varíme v slanej vode, keď sú zemiaky uvarené na polovicu, pridáme bryndzu, ktorú rozmiešame v 1/3 mlieka. Z hladkej múky a mlieka pripravíme zátrepku, ktorú vlejeme do polievky a varíme 20 min. Nakoniec polievku zjemníme maslom a varíme 20 minút. Umytú, posekanú pažitku vkladáme do hotovej polievky. Podávame so závärkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]