

5.010 - Polievka cibuľová so syrom a chlebom

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	18	18	20	20	22	22	24	24		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Cibuľa	kg	2	1,7	2,2	1,87	2,5	2,12	3	2,55		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Chlieb pšeničný biely	kg	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1	1,2	1,2		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,25	0,25	0,3	0,3		
Syr tvrdý	kg	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1	1,1	1,1		
Petržlenová vňať	kg	0,05	0,03	0,05	0,03	0,05	0,03	0,1	0,07		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Na oleji opražíme očistenú, pokračujú cibuľu, zalejeme vodou, osolíme. Zahustíme zápražkou, ktorú si pripravíme opražením múky nasucho, zjemníme maslom a varíme 20 minút. Chlieb nakrájame na kocky, nasucho opečieme a spolu so strúhaným syrom a umytou, posekanou petržlenovou vňaťou vkladáme do polievky pred podávaním do každej porcie osobitne.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]