

5.011 - Polievka cibul'ová so zemiakmi

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	15	15	16	16	17	17	20	20		
Mlieko	l	3	3	4	4	5	5	5	5		
Cibuľa	kg	1,5	1,27	2	1,7	2,2	1,87	2,5	2,13		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4		
Zemiaky	kg	5	3,5	6	4,2	6,5	4,5	7	4,9		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12		
Pažítka	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
Hmotnost' spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Na oleji speníme očistenú a pokrájanú cibuľu, zalejeme vodou a varíme. Umyté, očistené a na kocky pokrájané zemiaky uvaríme v slanej vode, pridáme cibuľu a necháme prejsť varom. Múku na sucho opražíme, zalejeme mliekom, povaríme a polievku zahustíme. Do hotovej polievky pridáme maslo a varíme 20 minút. Umytú, na drobno pokrájanú pažítku alebo umytú, posekanú petržlenovú vňať vkladáme do mís s polievkou pred podávaním.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]