

5.015 - Polievka fazuľová kyslá 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	13	13	14	14	15	15	16	16		
Mlieko	l	5	5	6	6	7	7	9	9		
Fazuľa suchá	kg	1,8	1,8	2	2	2,5	2,5	3	3		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4		
Maslo	kg	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		
Cesnak	kg	0,04	0,03	0,06	0,05	0,07	0,06	0,1	0,09		
Ocot	l	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Kôpor	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		
Zemiaky	kg	2	1,4	2	1,4	2,2	1,54	2,5	1,75		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Umytú, prebratú a namočenú fazuľu uvaríme, spolu s bobkovým listom. Keď je fazuľa polomäkká pridáme umyté, očistené, na kocky nakrájané zemiaky. Zahustíme zápražkou, dolejeme mlieko, dochutíme soľou, rozotreným cesnakom, cukrom, octom, zjemníme maslom a varíme 20 minút. Umytý posekaný kôpor vkladáme do mís pred podávaním.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]