

5.016 - Polievka fazuľová mliečna

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	9	9	10	10	11	11	12	12		
Fazuľa suchá	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Maslo	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4		
Mlieko	l	9	9	10	10	12	12	13	13		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Kôpor	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,06	0,05	0,07	0,06	0,08	0,07		
Ocot	l	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Fazuľu preberieme, umyjeme, namočíme do vody. Dolejeme vodou a dáme variť spolu s bobkovým listom. Múku rozmiešame s mliekom, vlejeme do uvarenej fazule. Povaríme. Dochutíme soľou, prelisovaným cesnakom, cukrom, octom, zjemníme maslom a varíme 20 minút. Kôpor umyjeme, posekáme a vkladáme do mís pred podávaním.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]