

## 5.018 - Polievka fazuľová s kyslou kapustou

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	25	25		
Fazuľa suchá	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3		
Kapusta kyslá	kg	3	3	5	5	6	6	7	7		
Múka hladká	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6		
Smotana 12%	l	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2		
Cesnak	kg	0,1	0,09	0,1	0,09	0,2	0,18	0,2	0,18		
Mlieko	l	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2	2,5	2,5		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,05	0,05	0,07	0,07	0,09	0,09		
Paprika červená mletá	kg	0,03	0,03	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
<b>Hmotnost' spolu:</b>	180	200	220	250	

## Technologický postup:

Prebratú, umytú a namočenú fazuľu uvaríme do mäkka, kyslú kapustu bez nálevu uvaríme osobitne. Uvarenú fazuľu a kapustu spolu zmiešame, pridáme zápražku, ktorú pripravíme z nasucho opraženej múky, rozriedime olejom, mliekom a smotanou. Dochutíme soľou, očisteným prelisovaným cesnakom a varíme ešte 20 minút.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]