

5.022 - Polievka z hlivy ustricovej s cestovinou

Kategória: Polievky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Hlivy čerstvé	kg	1,5	1,35	2	1,8	2,5	2,25	3	2,7		
Koreňová zelenina	kg	1,5	1,2	2	1,6	2,2	1,76	2,5	2		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,35	0,29	0,35	0,29	0,4	0,34		
Paprika červená mletá	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,05	0,05	0,07	0,07		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Cestovina	kg	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2		
Ochucovadlo	kg	0,02	0,02	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1		
Petržlenová vňať	kg			0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11		

Alergény: 1 - Obilniny, 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Na oleji speníme cibuľu, pridáme červenú mletú papriku, očistenú, umytú a na kocky pokrájanú koreňovú zeleninu, zalejeme horúcou vodou , osolíme a okoreníme. Pridáme očistené, umyté, posekané hlavy a varíme. Dochutíme ochucovadlom, varíme ešte 20 minút. Cestovinu uvaríme zvlášť v slanej vode a pridáme do polievky pred podávaním spolu s umytou a posekanou petržlenovou vňaťou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]