

### 5.023 - Polievka gazdovská kuracia

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		
Kurča	kg	2,8	2,8	3	3	3	3	3,5	3,5		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09		
Zemiaky	kg	4	2,8	5	3,5	6	4,2	7	4,9		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		
Mrkva	kg	0,8	0,64	0,9	0,72	1	0,8	1,2	0,96		
Zeler	kg	0,3	0,24	0,4	0,32	0,5	0,4	0,6	0,48		
Petržlen	kg	0,3	0,24	0,4	0,32	0,5	0,4	0,6	0,48		
Kaleráb	kg	0,3	0,24	0,4	0,32	0,5	0,4	0,6	0,48		
Ochucovadlo	kg	0,01	0,01	0,03	0,03	0,05	0,05	0,07	0,07		

Alergény: 7 - Mlieko, 9 - Zeler

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	171	187	207	235	
mäso :	9	13	13	15	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	<b>180</b>	<b>200</b>	<b>220</b>	<b>250</b>	

## Technologický postup:

Umyté kurča dáme variť do osolenej vody. Uvarené mäso vykostíme a nakrájame. Do vývaru dáme variť umyté, očistené zemiaky, pokrájané na kocky a koreňovú zeleninu, ktorú predtým umyjeme, očistíme, postrúhame a zvlášť udusíme na masle. Necháme spolu všetko prevariť. Nakoniec pridáme pokrájané kurča. Umytú posekanú petržlenovú vňať pridávame pred konzumáciou. Do hotovej polievky ako závršku pridáme uvarenú ryžu.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]