

5.024 - Polievka goralská *

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		
Kapusta kyslá	kg	1,5	1,5	2	2	2,4	2,4	2,8	2,8		
Fazuľa suchá	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1		
Zemiaky	kg	2	1,4	2,5	1,75	3	2,1	3,5	2,45		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,34		
Slanina údená bez kože	kg			0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Olej	kg	0,1	0,1								
Múka hladká	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,35	0,35		
Paprika červená mletá	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09		
Smotana 12%	l	0,5	0,5	0,8	0,8	0,8	0,8	1	1		

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 a necháme napučať v studenej vode, v ktorej ju potom uvaríme. Osobitne uvaríme kyslú kapustu bez nálevu a umyté, očistené na drobno pokrájané zemiaky. Keď je všetko mäkké spolu zmiešame. Očistenú, pokrájanú cibuľu speníme na pokrájanej údenej slanine, pridáme červenú mletú papriku, vlejeme do polievky, posolíme a zahustíme nasucho opraženou múkou.

Pridáme smotanu a varíme 20 minút.

Pre MŠ cibuľu speniť na oleji.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]