

5.027 - Polievka hovädzia

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		
Hovädzie zadné b. k.	kg	6	6	7	7	8	8	9	9		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,4	0,34	0,4	0,34	0,5	0,42		
Mrkva	kg	1	0,8	1	0,8	1,3	1,04	1,5	1,2		
Petržlen	kg	0,4	0,32	0,5	0,4	0,5	0,4	0,8	0,64		
Zeler	kg	0,4	0,32	0,5	0,4	0,5	0,4	0,7	0,56		
Kaleráb	kg	0,4	0,32	0,5	0,4	0,5	0,4	0,7	0,56		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11		
Sol'	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		
Korenie nové	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		

Alergény: 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	154	158	176	196	
mäso :	36	42	44	54	
Hmotnosť spolu:	190	200	220	250	

Technologický postup:

Hovädzie mäso umyjeme vcelku, dáme variť do slanej vody s očistenou celou cibulou a korením. K polomäkkému mäsu pridáme umytú, očistenú koreňovú zeleninu a uvaríme. Vývar scedíme, mäso vyberieme a pokrájame na porcie, ktoré podávame s rôznymi prílohami. Zeleninu pokrájame a vložíme do vývaru. Polievku nakoniec dochutíme umytou posekanou petržlenovou vňaťou pred konzumáciou. Podávame so závärkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]