

5.028 - Polievka hovädzia s mäsom

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		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12		
Cibuľa	kg	0,25	0,21	0,25	0,21	0,3	0,25	0,5	0,42		
Mrkva	kg	1	0,8	1	0,8	1,5	1,2	1,8	1,44		
Petržlen	kg	0,5	0,4	0,5	0,4	0,75	0,6	1	0,8		
Zeler	kg	0,5	0,4	0,5	0,4	0,7	0,56	1	0,8		
Kaleráb	kg	0,5	0,4	0,5	0,4	0,7	0,56	1	0,8		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		
Hovädzie zadné b. k.	kg	1,8	1,8	2	2	2	2	2,5	2,5		
Korenie nové	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		

Alergény: 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	169	188	208	235	
mäso :	11	12	12	15	
Hmotnosť spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Hovädzie mäso umyjeme a dáme variť do vody. Pridáme korenie, soľ, očistenú celú cibuľu a pomaly varíme. Keď je mäso polomäkké pridáme umytú, očistenú koreňovú zeleninu a varíme do zmäknutia. Potom mäso a zeleninu vyberieme, nakrájame na kocky. Polievku precedíme, pridáme pokrájané mäso, zeleninu a dochutíme umytou posekanou petržlenovou vňaťou pred konzumáciou vložení do každej misy zvlášť.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]