

5.032 - Polievka hrachová s párkom *

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	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06	0,09	0,09		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,42		
Múka hladká	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Hrach suchý	kg	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2	2,2	2,2		
Párky jemné	kg	1,5	1,42	2	1,9	2,3	2,19	2,5	2,38		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Paprika červená mletá	kg	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,05	0,04	0,05	0,04	0,08	0,07		
Majorán	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		

Alergény: 1 - Obilniny

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	171	189	207	235	
párky :	9	11	13	15	
Hmotnosť spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Suchý hrach preberieme, umyjeme, namočíme a dáme variť. Na časti oleja speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme očistené, umyté, pokrájané párky, červenú papriku a podusíme. Spojíme s uvareným hrachom, zahustíme nasucho opraženou múkou, ktorú rozriedime vodou, dochutíme prelisovaným cesnakom, majoránkou, soľou a povaríme 20 min.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]