

5.039 - Polievka hydínové ragú

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	2,5	2,5	3	3	3,3	3,3	3,8	3,8		
Maslo	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Mlieko	l	4	4	5	5	6	6	7	7		
Múka hladká	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Mrkva	kg	0,8	0,64	0,9	0,72	1	0,8	1,1	0,88		
Zeler	kg	0,4	0,32	0,4	0,32	0,5	0,4	0,5	0,4		
Petržlen	kg	0,3	0,24	0,4	0,32	0,4	0,32	0,5	0,4		
Kaleráb	kg	0,3	0,24	0,3	0,24	0,4	0,32	0,4	0,32		
Hrášok sterilizovaný	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Ryža	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,1	0,1		
Petržlenová vňať	kg	0,05	0,04	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,12		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko, 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	165	182	200	227	
mäso :	15	18	20	23	
Hmotnosť spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Umyté kurča uvaríme v slanej vode, vyberieme, pokrájame na kocky. Do vývaru pridáme umytú, očistenú zeleninu, prebratú, umytú ryžu, hrášok a uvaríme do mäkkka. Nakoniec vložíme pokrájané mäso. Polievku zahustíme zápražkou, pripravenou z múky a mlieka. Zjemníme maslom a varíme 20 minút. Nakoniec pred podávaním pridáme umytú posekanú petržlenovú vňať.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]