

## 5.041 - Polievka kalerábová

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		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Kaleráb	kg	4	3,2	4	3,2	4,5	3,6	5	4		
Múka hladká	kg	0,15	0,15	0,25	0,25	0,3	0,3	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	0,1	0,1		
Petržlenová vňať	kg	0,05	0,03	0,05	0,03	0,07	0,05	0,1	0,07		

**Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko**

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	180	200	220	250	

### Technologický postup:

Umytý očistený kaleráb pokrájame na hrubšie rezance (prípadne postrúhame), podusíme na časti oleja, osolíme, zalejeme vodou a povaríme. Múku nasucho opražíme, pridáme olej, červenú papriku, vodu, rozšľaháme, a vlejeme do polievky. Zjemníme maslom a varíme 20 minút. Nakoniec pred podávaním pridáme umytú, posekanú petržlenovú vňať.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]