

## 5.043 - Polievka slnečná

Kategória: Polievky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Kukurica sterilizovaná	kg	2	2	2,5	2,5	3	3	4	4		
Mrkva mrazená "sous vide minute"	kg	1,5	1,2	2	1,6	2,5	2	3	2,4		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Cibuľa	kg	0,7	0,6	0,9	0,75	1	0,85	1,2	1		
Škrob kukuričný	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Smotana 12%	l	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,5	1,5		
Maslo	kg	0,05	0,05	0,05	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,1	0,15	0,1		
Voda	l	16	16	18	18	20	20	22	22		

**Alergény: 7 - Mlieko**

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

### Technologický postup:

Cibuľu očistíme, pokrájame, oprážime na oleji. Pridáme očistenú, pokrájanú mrkvu a podusíme. Zalejeme vodou, pridáme kukuricu bez nálevu a povaríme. Polievku rozmixujeme, zahustíme škrobom rozmiešaným v smotane. Dochutíme korením, soľou, maslom a povaríme. Petržlenovú vňať umyjeme, pokrájame a vkladáme do mís s polievkou pred podávaním. Môžeme podávať aj s opečeným chlebom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]