

### 5.044 - Polievka kapustová s paradajkovým pretlakom

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		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		
Kapusta hlávková	kg	4	3,2	5	3,5	4	3,2	7	4,9		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,43		
Paradajkový pretlak	kg	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8	1	1		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Múka hladká	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,1	0,1		
Rasca	kg	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Ochucovadlo	kg					0,03	0,03	0,05	0,05		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

### Technologický postup:

Očistenú, umytú a na rezance nakrájanú kapustu dáme variť do slanej vody, pridáme rascu, celé korenie. Keď kapusta zmäkne pridáme paradajkový pretlak. Na oleji opražíme očistenú, nakrájanú cibuľu posypeme múkou, zalejeme vodou, rozšľaháme a vlejeme do polievky. Zjemníme maslom, dochutíme cukrom a ochucovadlom. Necháme povariť 20 minút.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]