

5.047 - Polievka karfiolová so syrovou lievankou

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		
Karfiol	kg	4,5	3,8	4,5	3,8	5,5	4,7	6,5	5,5		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Maslo	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,35	0,35		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11		
Syrová lievanka:											
Mlieko	l	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		
Syr tvrdý	kg	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6		
Vajcia	ks	7	0,35	8	0,4	10	0,5	10	0,5		
Múka hrubá	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
Hmotnosť spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Očistený, umytý kariol rozoberieme na ružičky, ktoré vloíme do vriacej slanej vody. Múku opražíme nasucho, zalejeme vodou, rozšľaháme, zjemníme maslom a pridáme do polievky, do ktorej zavaríme syrovú lievanku. Varíme 20 minút. Pred konzumáciou pridávame umytý posekaný petržlenový vňať.

Syrová lievanka: Vajcia rozšľaháme, pridáme mlieko, nastrúhaný syr a múku. Pripravíme si redšie cesto, ktoré tenkým prúdom za stáleho miešania lejeme do vriacej polievky.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]