

## 5.049 - Polievka kelová

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		
Kel	kg	4	3,2	4	3,2	5	4	5	4		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,1	0,1		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4		
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		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,1	0,09	0,1	0,09	0,15	0,13		
Rasca	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		
Majorán	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		
Paprika červená mletá	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05		
Zemiaky	kg	3	2,1	4	2,8	5	3,5	6	3,6		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

## Technologický postup:

Očistený, umytý kel pokrájame, zalejeme vriacou vodou, pridáme soľ, rascu a varíme do polomäkka. K polomäkkému kedu pridáme očistené, na kocky pokrúhané zemiaky a dovaríme. K uvarenému kedu pridáme paprikovú zápražku, dochutíme prelisovaným cesnakom a majoránom, zjemníme maslom a ešte varíme 20 minút.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]