

5.051 - Polievka kelová s párkom *

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		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09		
Kel	kg	2,5	2	3	2,4	3,5	2,8	4	3,2		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,3	0,25	0,5	0,42	0,6	0,51		
Olej	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,08	0,07	0,09	0,08	0,1	0,09		
Múka hladká	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Párky jemné	kg	1,5	1,43	2	1,9	2,2	2,09	2,5	2,38		
Paprika červená mletá	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04		
Rasca	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		

Alergény: 1 - Obilniny

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	171	188	207	235	
párky :	9	12	13	15	
Hmotnosť spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Očistený, umytý kel nakrájame, zalejeme vriacou vodou, pridáme soľ, rascu a varíme. Na oleji speníme očistenú na drobno pokrájanú cibuľu, do ktorej pridáme múku, mletú červenú papriku. Zápražku riedime vodou, rozšľaháme a pridáme ku kedu. Ochutíme prelisovaným cesnakom a varíme 20 minút. Párky uvaríme zvlášť vo vriacej vode a vkladáme pokrájané do polievky.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]