

### 5.053 - Polievka krupicová s vajcom

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		
Mrkva	kg	1,5	1,2	1,5	1,2	2	1,6	2	1,6		
Zeler	kg	0,5	0,4	0,7	0,56	0,8	0,64	1	0,8		
Petržlen	kg	0,5	0,4	0,7	0,56	0,8	0,64	1	0,8		
Kaleráb	kg	0,5	0,4	0,7	0,56	0,8	0,64	1	0,8		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,1	0,1		
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		
Krupica	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Vajcia	ks	10	0,5	10	0,5	12	0,6	12	0,6		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11		
Paprika červená mletá	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,06	0,06		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 9 - Zeler

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

### Technologický postup:

Koreňovú zeleninu umyjeme, očistíme, postrúhame a udusíme na časti oleja. Osolíme, pridáme mletú červenú papriku, zalejeme vodou a varíme. Na druhej časti oleja opražíme krupicu, ktorú pridáme k zelenine. Nakoniec pridáme rozšľahané vajcia, krátko spolu povaríme, dochutíme soľou, zjemníme maslom. Varíme 20 minút. Podávame s posekanou petržlenovou vňaťou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]