

## 5.065 - Polievka paradajková

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		
Olej	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	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		
Paradajkový pretlak	kg	2,3	2,3	2,5	2,5	2,8	2,8	3,5	3,5		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,2	0,17	0,3	0,25	0,4	0,34		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Čukor kryštálový	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5		
Korenie nové	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
<b>Hmotnost' spolu:</b>	180	200	220	250	

## Technologický postup:

Do vriacej vody dáme bobkový list, očistenú cibuľu, nové korenie a paradajkový pretlak. Povaríme, pridáme cukor a soľ. Múku opražíme nasucho, rozriedime olejom, zalejeme vodou, povaríme. Podávame s varenou ryžou, cestovinou a pod.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]