

### 5.066 - Polievka paradajková so syrom a ovsenými vločkami

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		
Paradajkový pretlak	kg	1,5	1,5	1,6	1,6	1,8	1,8	2,3	2,3		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06	0,09	0,09		
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		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Bobkový list	kg	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03		
Korenie nové	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,42		
Cukor kryštálový	kg	0,25	0,25	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35		
Syr tvrdý	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,9	0,9		
Ovsené vločky	kg	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

### Technologický postup:

Do vriacej vody dáme variť bobkový list, nové korenie, očistenú cibuľu, paradajkový pretlak a soľ. Múku opražíme nasucho, pridáme olej, zalejeme vodou, dobre rozšľaháme, povaríme 20 minút a vlejeme do polievky. Dochutíme cukrom a soľou, nakoniec zjemníme maslom. Varíme ešte 20 minút. Pred dovarením zavaríme ovsené vločky. Podávame so strúhaným syrom.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]