

5.067 - Polievka patizónová

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	13	13	14	14	15	15	15	15		
Mlieko	l	5	5	6	6	7	7	10	10		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,4	0,4	0,6	0,6		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,25	0,21	0,3	0,25	0,35	0,29		
Zemiaky	kg	2	1,4	2,5	1,75	3	2,1	3,5	2,45		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,1	0,1		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Ocot	l	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Patizóny	kg	3	2,1	3,5	2,45	4	2,8	5	3,5		
Kôpor	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
Hmotnosť spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Očistené, umyté a nastrúhané patizóny dáme variť do osolenej vody. Pridáme očistenú, pokrájanú cibuľu, umyté, očistené, na kocky nakrájané zemiaky. Polievku zahustíme zápražkou z nasucho opraženej múky, ktorú rozriedime mliekom. Dochutíme cukrom, octom, umytým posekaným kôprom a zjemníme maslom. Varíme ešte 20 minút.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]