

5.068 - Polievka petržlenová s opekanou žemľou

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 | | |
| Petržlen | kg | 3,5 | 2,8 | 4 | 3,2 | 4,5 | 3,6 | 4,5 | 3,6 | | |
| Soľ | kg | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 | | |
| Múka hladká | kg | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,4 | 0,4 | | |
| Maslo | kg | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,15 | 0,15 | | |
| Olej | kg | 0,1 | 0,1 | 0,15 | 0,15 | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,3 | | |
| Petržlenová vňať | kg | 0,1 | 0,07 | 0,1 | 0,07 | 0,1 | 0,07 | 0,15 | 0,11 | | |
| Žemle | kg | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | | |

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Umytý, očistený petržlen nastrúhame a podusíme na časti oleja. Hladkú múku opražíme nasucho, zalejeme vodou a rozšľaháme, vlejeme k udusenému petržlenu, rozriedime vodou a povaríme. Nakoniec zjemníme maslom a varíme 20 minút. Ako závrku podávame na kocky nakrájanú žemľu, ktorú opečieme v rúre. Zelenú petržlenovú vňať umyjeme, posekáme a pridáme do hotovej polievky pred podávaním.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]