

5.069 - Polievka pórová s opekaným chlebom

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		
Pór	kg	4	3,2	5	4	6	4,8	6	4,8		
Soľ	kg	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,35	0,35		
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		
Chlieb rascový	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,2	1,2		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Pór umyjeme, očistíme, pokrájame a speníme na oleji. Zalejeme horúcou vodou, osolíme a varíme do polomäčka. Múku opražíme nasucho, zalejeme vodou a rozšľaháme. Povaríme a pridáme k udusenému póru. Spolu dovaríme, nakoniec zjemníme maslom a varíme ešte 20 minút. Chlieb pokrájame na drobné kocky, nasucho opečieme v rúre a pridávame do každej porcie pred podávaním.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]