

5.070 - Polievka pórová so zemiakmi a syrom

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	2	1,6	3	2,4	3,5	2,75	4	3,2		
Zemiaky	kg	3	2,1	4	2,8	5	3,5	6	4,2		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Múka hladká	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	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		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,08	0,08		
Ochucovadlo	kg			0,03	0,03	0,03	0,03	0,05	0,05		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11		
Syr tvrdý	kg	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Umyté, očistené, nadrobno nakrájané zemiaky dáme variť do osolenej vody. Na časti oleja speníme očistený, umytý pokrýjaný pór, ktorý podlejeme vodou a dusíme. Udusený pór pridáme k uvareným zemiakom. Polievku zahustíme nasucho opraženou múkou, pridáme zvyšný olej, zalejeme vodou a premiešame. Nakoiec zjemníme maslom, pridáme ochucovadlo a varíme ešte 20 minút. Strúhaný syr vkladáme do hotovej polievky na každú porciu zvlášť. Pred podávaním pridáme umytú posekanú petržlenovú vňať.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]