

### 5.072 - Polievka fazuľová s koreňovou zeleninou

Kategória: Polievky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Cibula	kg	0,6	0,48	0,8	0,6	1	0,8	1,2	1		
Zeler	kg	0,6	0,48	0,8	0,6	1	0,8	1,2	1		
Mrkva	kg	2,4	1,9	3	2,4	3,8	3	4,8	4		
Pór	kg	1,25	1	1,55	1,24	1,9	1,52	2,4	2		
Fazula	kg	2,05	2,05	2,6	2,6	3,2	3,2	3,8	3,8		
Citróny	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3		
Majorán	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04		
Sol' morská	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04		
Petržlenová vňať	kg	0,02	0,01	0,03	0,02	0,03	0,02	0,04	0,03		
Vývar zeleninový	l	15	15	17	17	18	18	19	19		

Alergény: 9 - Zeler

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

## Technologický postup:

Nakrájaný cibuľu speníme na oleji, pridáme nakrájaný zeler, mrkvu, pór a spolu opražíme. Osolíme, pridáme sušenú majoránku, po chvíli zalejeme zeleninovým vývarom a povaríme do zmäknutia zeleniny. Nakoniec pridáme uvarenú fazuľu a povaríme. Dochutíme citrónom, soľou a petržlenovou vňaťou. Časť polievky môžeme rozmixovať, získa krémovú konzistenciu.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]