

5.074 - Polievka paradajková so strúhanou mrkvou a lievankou

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		
Paradajkový pretlak	kg	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5	3	3		
Mrkva	kg	1,5	1,2	1,6	1,28	1,8	1,44	2	1,6		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02		
Korenie nové	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,2	0,17	0,3	0,25	0,3	0,25		
Maslo	kg	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15		
Múka hladká	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4	0,6	0,6		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Cukor kryštálový	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		
Vajcia	ks	10	0,5	12	0,6	14	0,7	16	0,8		
Syr tvrdý	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1		
Mlieko	l	0,5	0,5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9		
Múka hrubá	kg	0,6	0,6	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Do vriacej vody dáme bobkový list, očistenú na veľké kusy nakrájanú cibuľu, nové korenie, paradajkový pretlak, soľ, umytú, očistenú postrúhanú mrkvu a povaríme. Múku hladkú nasucho opražíme, zalejeme vodou a dobre rozšľaháme. Pridáme do rozvarenej mrkvky, paradajkového pretlaku a povaríme. V mlieku rozšľaháme vajcia, pridáme hrubú múku, strúhaný syr a tenkým prúdom vlejeme do vriacej polievky. Dochutíme cukrom, nakoniec zjemníme maslom a varíme ešte 20 minút.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]