

5.076 - Polievka rascová s vajcom a opekaným pečivom

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		
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	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Rasca	kg	0,05	0,05	0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,34		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11		
Vajcia	ks	10	0,5	12	0,6	16	0,8	20	1		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Pečivo	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Na oleji zapeníme očistenú, pokrájanú cibuľu, rascu, zalejeme vriacou vodou, osolíme a krátko povaríme. Múku nasucho opražíme, rozriedime vodou, dobre rozšľaháme, povaríme a vlejeme do polievky. Pred dokončením zavaríme rozšľahané vajcia a zjemníme maslom. Varíme ešte 20 minút. Ako závätku podávame na kocky pokrájané v rúre opečené pečivo.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]