

5.082 - Polievka sedliacka s mliekom

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	14	14	15	15	16	16	18	18		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,1	0,1		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Cestoviny - rezance	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Zemiaky	kg	2,5	1,75	3	2,1	3,5	2,45	4	2,8		
Mlieko	l	4	4	5	5	6	6	7	7		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11		
Mrkva	kg	0,8	0,64	0,9	0,72	1	0,8	1,1	0,88		
Zeler	kg	0,4	0,32	0,4	0,32	0,5	0,4	0,5	0,4		
Petržlen	kg	0,3	0,24	0,4	0,32	0,4	0,32	0,5	0,4		
Kaleráb	kg	0,3	0,24	0,3	0,24	0,4	0,32	0,4	0,32		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko, 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Na oleji podusíme nastrúhanú koreňovú zeleninu, pridáme umyté, očistené, na kocky pokrújané zemiaky, zalejeme vodou a uvaríme. Zahustíme múkou opraženou na sucho, ktorú rozriedime mliekom a dochutíme maslom a soľou. Nakoniec zavaríme rezance. Varíme 20 minút. Petržlenovú vňať umyjeme, posekáme a pridáme do hotovej polievky pred podávaním.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]