

5.083 - Polievka kuracia

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		
Kurča	kg	2,5	2,5	3	3	3	3	3,5	3,5		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,2	0,17	0,2	0,17	0,4	0,34		
Mrkva	kg	1	0,8	1,2	0,9	1,5	1,2	1,8	1,44		
Petržlen	kg	0,5	0,4	0,5	0,4	0,8	0,64	0,9	0,72		
Zeler	kg	0,5	0,4	0,5	0,4	0,7	0,56	0,9	0,72		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Karfiol	kg	0,9	0,75	0,9	0,75	1	0,85	1,1	0,94		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11		
Kel	kg	0,2	0,16	0,2	0,16	0,3	0,24	0,4	0,32		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		

Alergény: 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	170	185	205	233	
mäso :	10	15	15	17	
Hmotnosť spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Umyté kurča dáme variť do studenej slanej vody s očistenou celou cibuľou a celým čiernym korením. Pridáme umytú, očistenú zeleninu a dovaríme. Mäkkú zeleninu a mäso vyberieme, vykostíme, pokrájame na kúsky a vložíme späť do vývaru. Umytú, posekanú petržlenovú vňať vkladáme do hotovej polievky pred podávaním. Podávame so závätkou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]