

### 5.084 - Polievka slovenská šajtlava \*

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		
Zemiaky	kg	2,5	1,75	2,5	1,75	3	2,1	3,5	2,45		
Mrkva	kg	0,6	0,48	0,6	0,48	0,6	0,48	0,9	0,72		
Zeler	kg	0,3	0,24	0,3	0,24	0,3	0,24	0,3	0,24		
Petržlen	kg	0,2	0,16	0,3	0,24	0,3	0,24	0,3	0,24		
Kaleráb	kg	0,1	0,08	0,3	0,24	0,3	0,24	0,3	0,24		
Kapusta hlávková	kg	2	1,6	2	1,6	2	1,6	2,5	2		
Olej	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,6	0,6		
Slanina údená bez kože	kg			0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,35	0,35		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,3	0,25	0,3	0,25	0,3	0,25		
Paprika červená mletá	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,05	0,05		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		

Alergény: 1 - Obilniny, 9 - Zeler

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

## Technologický postup:

Umytú, očistenú koreňovú zeleninu pokrájame na rezance alebo postrúhame na hrubšom strúhadle a dáme variť do vriacej osolenej vody. Neskôršie pridáme umyté, očistené, na drobné kocky pokrájané zemiaky a očistenú, umytú na rezance pokrájanú alebo postrúhanú hlávkovú kapustu. Na oleji a slanine speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme hladkú múku, červenú papriku, popražíme, zalejeme vodou, vlejeme do polievky a varíme ešte 20 minút.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]