

5.092 - Polievka šošovicová mliečna

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	12	12	13	13	14	14	15	15		
Šošovica	kg	1,8	1,8	2,2	2,2	2,4	2,4	3	3		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Múka hladká	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		
Mlieko	l	6	6	7	7	8	8	10	10		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,1	0,1		
Cesnak	kg	0,12	0,1	0,12	0,1	0,12	0,1	0,15	0,13		
Ocot	l	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Cukor kryštálový	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
Hmotnost' spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Šošovicu preberieme, umyjeme a necháme napučať. Dolejeme vodou, pridáme bobkový list, celé korenie a varíme do mäkka.

Zahustíme múkou opraženou nasucho, pridáme olej a rozriedime mliekom, povaríme. Dochutíme soľou, prelisovaným cesnakom, cukrom a octom. Necháme prejsť varom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]