

5.093 - Polievka šošovicová mliečna so zemiakmi

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		
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	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		
Zemiaky	kg	4	2,8	5	3,5	6	4,2	7	4,9		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Šošovica	kg	1,8	1,8	2,2	2,2	2,4	2,4	3	3		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03		
Mlieko	l	7	7	8	8	9	9	10	10		
Cesnak	kg	0,12	0,1	0,12	0,1	0,12	0,1	0,15	0,13		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Ocot	l	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

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

Pridáme umyté, očistené, na kocky pokrúšané zemiaky. Varíme do mäkka. Zahustíme svetlou zápražkou, rozriedime mliekom, povaríme, dochutíme soľou, cesnakom, cukrom a octom. Krátko povaríme.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]