

### 5.098 - Polievka šošovicová 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	18	18	20	20	22	22	25	25		
Šošovica	kg	1,8	1,8	2	2	2,2	2,2	2,5	2,5		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,35	0,35	0,4	0,4		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,3	0,25	0,3	0,25	0,35	0,29		
Paprika červená mletá	kg	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,05	0,04	0,05	0,04	0,08	0,07		
Zemiaky	kg	1,8	1,26	2	1,4	2,5	1,75	3	2,1		

**Alergény: 1 - Obilniny**

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
<b>Hmotnost' spolu:</b>	180	200	220	250	

## Technologický postup:

Žošovicu preberieme, umyjeme, namočíme do vody a uvaríme do polomäkka. Pridáme umyté, očistené na kocky pokrúpané zemiaky a spolu uvaríme. Cibuľu očistíme, nakrájame na kocky, opražíme na oleji, pridáme múku, mletú červenú papriku, rozriedime vodou a zahustíme polievku. Dochutíme soľou, prelisovaným cesnakom a varíme 20 minút.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]