

5.102 - Polievka tekvicová

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	13	13	14	14	15	15	15	15		
Mlieko	l	5	5	6	6	7	7	10	10		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,4	0,4	0,6	0,6		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,25	0,21	0,3	0,25	0,35	0,29		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Ocot	l	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Tekvica	kg	5	3,25	6	3,9	7	4,55	8	5,5		
Kôpor	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Očistenú umytú a postrúhanú tekvicu (alebo tekvicové pyré), osolíme, zalejeme vodou a uvaríme. Zahustíme nasucho opraženou múkou, dolejeme mliekom, zjemníme maslom, dochutíme octom, cukrom a varíme 20 minút. Umytý posekaný kôpor vkladáme do hotovej polievky tesne pred podávaním.

Ak použijeme tekvicové pyrė, normujeme čistú hmotnosť.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]