

5.107 - Polievka z kurčat'a a hovädzieho mäsa

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 | | |
| Kurča | kg | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | | |
| Hovädzie zadné b. k. | kg | 1 | 1 | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 | | |
| Syr tvrdý | kg | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | | |
| Zemiaky | kg | 1,5 | 1,05 | 1,7 | 1,19 | 2 | 1,4 | 2,5 | 1,75 | | |
| Mrkva | kg | 0,8 | 0,64 | 0,9 | 0,72 | 1,2 | 0,96 | 1,5 | 1,2 | | |
| Zeler | kg | 0,4 | 0,32 | 0,4 | 0,32 | 0,5 | 0,4 | 0,5 | 0,4 | | |
| Petržlen | kg | 0,3 | 0,24 | 0,4 | 0,32 | 0,4 | 0,32 | 0,5 | 0,4 | | |
| Kaleráb | kg | 0,3 | 0,24 | 0,3 | 0,24 | 0,4 | 0,32 | 0,4 | 0,32 | | |
| Hrášok sterilizovaný | kg | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | | |
| Cibuľa | kg | 0,2 | 0,17 | 0,3 | 0,25 | 0,3 | 0,25 | 0,4 | 0,34 | | |
| Soľ | kg | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 | | |
| Korenie nové | kg | | | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,03 | | |
| Petržlenová vňať | kg | 0,1 | 0,07 | 0,1 | 0,07 | 0,1 | 0,07 | 0,1 | 0,07 | | |

Alergény: 7 - Mlieko, 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

| | | | | | |
|------------------------|-----|-----|-----|-----|--|
| porcia : | 180 | 200 | 220 | 250 | |
| mäso : | 11 | 13 | 13 | 15 | |
| | | | | | |
| Hmotnosť spolu: | 191 | 213 | 233 | 265 | |

Technologický postup:

Hovädzie mäso umyjeme, vložíme variť do studenej vody. Pridáme očistenú cibuľu a celé nové korenie. K polomäkkému mäsu vložíme umyté kurčatá , umytú, očistenú pokrájajú zeleninu a na kocky pokrájané zemiaky, osolíme a dovaríme. Uvarené mäso a kurčatá vyberieme, vykostíme, nakrájame na menšie kocky a spolu so sterilizovaným hráškom bez nálevu vrátime do vývaru. Varíme ešte 20 minút. Do hotovej polievky pridáme postrúhaný syr a umytú, posekanú petržlenovú vňať vkladáme do hotovej polievky tesne pred podávaním.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]