

5.111 - Polievka z kyslej kapusty 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		
Kapusta kyslá	kg	3	3	3	3	3,5	3,5	4	4		
Zemiaky	kg	3	2,1	3	2,1	3,5	2,45	3,5	2,45		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,34		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Smotana 12%	l	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Paprika červená mletá	kg	0,02	0,02	0,04	0,04	0,04	0,04	0,05	0,05		
Rasca	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1		
Múka hladká	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Umyté, očistené a na kocky pokrájané zemiaky dáme variť do slanej vody s pridaním rasce a očistenej cibule. Kyslú kapustu bez nálevu pokrájame, zalejeme vodou, povaríme, pridáme uvarené zemiaky a zahustíme. Múku nasucho opražíme, pridáme olej, červenú mletú papriku, smotanu, zalejeme vodou, dochutíme cukrom a varíme 20 minút.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]