

### 5.119 - Polievka z vaječnej zápražky

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		
Olej	kg	0,15	0,15	0,25	0,25	0,25	0,25	0,3	0,3		
Múka hladká	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,8	0,8		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,42		
Mrkva	kg	0,8	0,64	1	0,8	1,1	0,88	1,5	1,2		
Zeler	kg	0,4	0,32	0,5	0,4	0,5	0,4	0,75	0,6		
Petržlen	kg	0,4	0,32	0,5	0,4	0,5	0,4	0,75	0,6		
Kaleráb	kg	0,4	0,32	0,5	0,4	0,5	0,4	0,75	0,6		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		
Droždie	kg	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Vajcia	ks	16	0,8	16	0,8	18	0,9	20	1		
Rasca celá	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 9 - Zeler

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	180	200	220	250	

## Technologický postup:

Na časti oleja speníme očistenú nakrájanú cibuľu, pridáme múku, ktorú opražíme. Pridáme rozšľahané vajcia a miešame do zhustnutia. Zápražku rozmiešame s vodou, osolíme, pridáme soľ, rascu, opražené droždzie, umytú, očistenú, postrúhanú zeleninu, zjemníme maslom a uvaríme.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]