

5.121 - Polievka zeleninová s drožd'ovými haluškami

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		
Mrkva	kg	1,2	0,96	1,5	1,2	1,8	1,44	1,8	1,44		
Zeler	kg	0,6	0,48	0,8	0,64	0,8	0,64	1	0,8		
Petržlen	kg	0,6	0,48	0,8	0,64	0,8	0,64	1	0,8		
Kaleráb	kg	0,9	0,72	0,9	0,72	1	0,8	1,2	0,96		
Hrášok sterilizovaný	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1		
Cibuľa	kg	0,4	0,34	0,4	0,34	0,5	0,42	0,5	0,42		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11		
Droždie	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Vajcia	ks	8	0,4	8	0,4	10	0,5	10	0,5		
Múka hrubá	kg	0,25	0,25	0,25	0,25	0,3	0,3	0,3	0,3		
Strúhanka	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,25	0,25		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Olej	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		

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

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Na oleji speníme časť očistenej, pokrájanej cibule, pridáme umytú, očistenú na kocky pokrájanú zeleninu, osolíme, podusíme a zalejeme horúcou vodou. Pridáme sterilizovaný hrášok bez nálevu a varíme ešte 20 minút. Do polievky zavaríme drożdžové halušky.

Droždové halušky: na oleji speníme čistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme droždie, opražíme, pokiaľ sa droždie neoddeľuje od oleja.

Vychladnuté droždie pridáme spolu s hrubou múkou a strúhankou do rozšľahaných vajec, mierne posolíme, pridáme maslo, vymiešame a halušky zavaríme do polievky.

Umytú, očistenú petržlenovú posekáme a vkladáme do mís tesne pred podávaním.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]