

### 5.123 - Polievka zeleninová s pečevými 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		
Kuracia pečeň	kg	1	0,09	1,2	1,08	1,3	1,17	1,5	1,35		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,25	0,25	0,3	0,3		
Vajcia	ks	8	0,4	10	0,5	10	0,5	10	0,5		
Strúhanka	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,2	0,17	0,2	0,17	0,25	0,21		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,05	0,04	0,05	0,04	0,1	0,09		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		
Mrkva	kg	1	0,8	1,2	0,96	1,5	1,2	1,8	1,44		
Zeler	kg	0,5	0,4	0,5	0,4	0,75	0,6	1	0,8		
Petržlen	kg	0,5	0,4	0,5	0,4	0,75	0,6	1	0,8		
Kaleráb	kg	0,5	0,4	0,5	0,4	0,75	0,6	1	0,8		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12		
Krupica	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8		

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:

Umytú, očistenú zeleninu postrúhame, podusíme na oleji a zalejeme horúcou vodou, pridáme očistenú cibuľu, osolíme a uvaríme do mäkka. Nakoniec zjemníme maslom a varíme ešte 20 minút. Podávame s pečevnými haluškami.

**Pečeňové halušky:** Umytú pečeň odblaníme, pomelieme, pridáme vajcia, strúhanku, prelisovaný cesnak, soľ a pretláčame do polievky.

Varíme 20 min.

Petržlenovú vňať očistíme, umyjeme a posekáme. Vkladáme do mís s polievkou pred podávaním.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]