

### 5.124 - Polievka zeleninová so sójovými 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		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,2	0,17	0,3	0,25	0,3	0,25		
Mrkva	kg	1,4	1,12	1,6	1,28	1,8	1,44	2,2	1,76		
Zeler	kg	0,7	0,56	0,9	0,72	0,9	0,72	1	0,8		
Petržlen	kg	0,7	0,56	0,9	0,72	0,9	0,72	1	0,8		
Kaleráb	kg	0,3	0,24	0,5	0,4	0,5	0,4	0,5	0,4		
Hrášok sterilizovaný	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		
Mlieko	l	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4		
Múka sójová	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35		
Múka hrubá	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35		
Vajcia	ks	6	0,3	8	0,4	10	0,5	12	0,6		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 6 - Sója, 7 - Mlieko, 9 - Zeler

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

### Technologický postup:

Na oleji zapeníme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme umytú, očistenú, pokrájanú koreňovú zeleninu, kaleráb, zalejeme teplou vodou, posolíme a povaríme. Pred dovarením pridáme hrášok bez nálevu. A varíme 20 minút. Do polievky zavärame halušky.

Halušky: múku, sójovú múku, soľ, premiešame pridáme rozpustené maslo, vajíčka, umytú, posekanú petržlenovú vňať a mlieko. Halušky pretláčame cez sito a zavárame ich do polievky. Varíme 20 minút.

Umytú, posekanú petržlenovú vňať pridáme do polievky pred podávaním.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]