

## 5.125 - Polievka zelerová

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		
Zeler	kg	2	1,6	2,5	2	2,8	2,24	3	2,4		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		
Sol'	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		

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

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
<b>Hmotnost' spolu:</b>	180	200	220	250	

### Technologický postup:

Umytý, očistený, postrúhaný zeler uvaríme v slanej vode. Zahustíme múkou opraženou nasucho, ktorú rozriedime olejom, zalejeme vodou, rozšľaháme zjemníme maslom varíme 20 minút. Podávame so závärkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]