

5.127 - Polievka zemiaková

Kategória: Polievky

Počet porcií: 100

Druh Surovin	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		
Zemiaky	kg	6	4,2	9	6,3	12	8,4	15	10,5		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,25	0,25	0,35	0,35		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
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		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07	0,1	0,07		
Rasca celá	kg	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04		
Paprika červená mletá	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
Hmotnost' spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Umyté, očistené na kocky pokrájané zemiaky uvaríme s rascou v slanej vode do polomäkka. Nasucho opožárime múku, pridáme olej, červenú papriku, zalejeme vodou, rozšľaháme a pridáme k napoly uvareným zemiakom. Zjemníme maslom a varíme 20 minút. Podávame so závärkou. Petržlenovú vňať očistíme, umyjeme, posekáme a vkladáme do mís s polievkou tesne pred podávaním.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]