

### 5.130 - Polievka zemiaková so sterilizovanými šampiňónmi

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	12,5	12,5	14,5	14,5	15	15	17	17		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4		
Zemiaky	kg	5	3,5	6	4,2	7	4,9	8	5,6		
Olej	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02		
Mlieko	l	5,5	5,5	5,5	5,5	7	7	8	8		
Ocot	l	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Cukor kryštálový	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	0,15	0,11		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		
Šampiňóny sterilizované	kg	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1	1,3	1,3		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

**Hmotnosť porcie v gramoch**

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

### Technologický postup:

Umyté, očistené zemiaky pokrájame na kocky, pridáme bobkový list, korenie a povaríme. Múku opražíme nasucho, rozriedime olejom, časťou mlieka a pridáme do uvarených zemiakov. Pridáme odkvapkané, pokrájané šampiňóny bez nálevu, zvyšok mlieka, zjemníme maslom, dochutíme soľou, cukrom, octom a varíme ešte 20 minút. Pred podávaním pridáme očistenú, umytú, pokrájanú petržlenovú vňať.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]