

5.133 - Polievka zemiaková s kôprom

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	13	13	15	15	17	17	20	20		
Zemiaky	kg	4	2,8	5	3,5	6	4,2	8	5,6		
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	0,25	0,25	0,3	0,3		
Mlieko	l	5	5	5	5	5	5	5	5		
Kôpor	kg	0,25	0,19	0,25	0,19	0,3	0,21	0,4	0,3		
Ocot	l	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3		
Smotana 12%	l	0,75	0,75	1	1	1,5	1,5	2	2		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,35	0,35	0,35	0,35		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
Hmotnosť spolu:	180	200	220	250	

Technologický postup:

Očistené, umyté na kocky pokrúšané zemiaky dáme variť do horúcej osolenej vody. Uvarené zahustíme zápražkou z múky, mlieka a smotany. Zjemníme maslom, dochutíme umytým čerstvým posekaným kôprom, octom a varíme 20 minút. Čerstvý, umytý, posekaný kôpor pridávame do mís pred podávaním.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]