

### 5.134 - Polievka zemiaková so zelenými paprikami

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	16	16	18	18	19	19	22	22		
Smotana 12%	l	2	2	2	2	3	3	3	3		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,34		
Zemiaky	kg	5	3,5	6	4,2	7	4,9	8	5,6		
Múka hladká	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Paprika kalifornská farebná	kg	2	1,5	3	2,25	3	2,25	3	2,25		
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		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Olej	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,25	0,25	0,35	0,35		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

### Technologický postup:

Na oleji speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme umytú, očistenú na rezančeky pokrájanú papriku, soľ a dusíme do mäkka.

Zemiaky umyjeme, očistíme, pokrájame na kocky, uvaríme v slanej vode, pridáme podusenú papriku. Múku opražíme nasucho, pridáme smotanu, dobre rozšľaháme a vlejeme do polievky dochutíme cukrom, zjemníme maslom a varíme 20 minút.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]