

5.150 - Tekvicový krém s feniklom a 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
Tekvica maslová	kg	11,5	8	14,3	10	14,3	10	17,5	14		
Fenikel	kg	3,75	3	3,75	3	3,75	3	3,75	3		
Kôpor	kg	0,25	0,2	0,3	0,22	0,4	0,3	0,5	0,38		
Cibuľa	kg	2,3	2	2,9	2,5	2,9	2,5	3,2	2,5		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,12	0,09	0,15	0,13		
Voda	l	10	10	12	12	15	15	17	17		

Alergény:

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Spravíme cibuľový základ. Cibuľu prudko opečieme a podleje vodou, ktorú necháme odpariť. Vložíme tekvicu, fenikel, soľ, vegetu, červenú papriku, dolejeme vodou a varíme do mäkka. Na záver rozmixujeme dohladka a posypeme petržlenovou vňaťou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]