

### 5.155 - Polievka hovädzia - falošná

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	kg	3	1,95	4	2,6	5	3,25	6	3,9		
Voda	l	18	18	20	20	20	20	25	25		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,4	0,34	0,4	0,34	0,5	0,42		
Kaleráb	kg	0,3	0,24	0,4	0,32	0,4	0,32	0,5	0,4		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,15	0,1	0,15	0,1	0,2	0,14		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,1	0,1		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Korenie nové	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Ochucovadlo	kg			0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,08	0,07	0,1	0,09	0,1	0,09		
Olej	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Koreňová zelenina	kg	2,5	2	3	2,4	3,5	2,8	4	3,2		

**Alergény: 9 - Zeler**

### Hmotnosť porcie v gramoch

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

### Technologický postup:

Tekvicu očistíme, pokrájame a spolu s jadierkami dáme variť. Pridáme očistenú cibuľu, cesnak, korenie, soľ a uvaríme. Precedíme.

Zeleninu očistíme, pokrájame na drobno, opražíme na oleji, zalejeme vývarom a uvaríme do mäkka. Hotovú polievku dochutíme ochucovadlom a umytou najemno posekanou petržlenovou vňaťou. Podávame so závärkou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]