

5.156 - Polievka šampiňónová krémová

Kategória: Polievky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Šampiňóny čerstvé	kg	1,5	1,27	2	1,7	2,5	2,12	3	2,55		
Voda	l	16	16	18	18	20	20	23	23		
Cibuľa	kg	0,5	0,42	0,7	0,6	0,9	0,76	1,1	0,94		
Zemiaky	kg	2,5	1,75	3	2,1	4	2,8	5	3,5		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Smotana 12%	l	1	1	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Korenie čierne celé	kg					0,01	0,01	0,02	0,02		
Olej	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12		
Pečivo celozrné	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8		
Petržlenová vňať	kg	0,1	0,07	0,1	0,07	0,15	0,1	0,15	0,13		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Cibuľu očistíme, nakrájame najemno, opražíme na oleji, pridáme očistené na plátky pokrúvané šampiňóny, podusíme, zalejeme vodou, pridáme očistené pokrúvané zemiaky, korenie, soľ a dusíme do mäkka. Všetko spolu rozmixujeme a dolejeme vodou. Povaríme. Nakoniec pridáme rozšľahanú smotanu, dochutíme maslom, umytou, nadrobno posekanou, petržlenovou vňaťou a ešte krátko povaríme. Podávame s opečeným celozrnným pečivom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]