

5.157 - Polievka tekvicovo-mrkvová so zázvorom

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 hokkaido	kg	3	1,95	4	2,6	5	3,25	6	3,9		
Voda	l	17	17	19	19	20	20	22,5	22,5		
Zázvor čerstvý	kg	0,15	0,12	0,2	0,16	0,2	0,16	0,3	0,24		
Mrkva	kg	2,5	2	3,5	2,8	4	3,2	5	4		
Smotana 12%	l	1	1	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		
Tekvicové jadierka	kg	0,1	0,1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12		
Olej	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Zázvor, mrkvu a tekvicu očistíme, pokrájame a opražíme na oleji, zalejeme vodou a varíme do mäčka. Odstavíme a rozmixujeme ponorným mixérom. Zahustíme smotanou a dochutíme soľou. Jadierka tekvicové vkladáme do misky s polievkou. Ak polievku pripravujeme z tekvicového pyré, použijeme čistú hmotnosť.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]