

### 5.164 - Polievka ragú so strukovinovou lievankou

Kategória: Polievky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Hovädzie zadné b. k.	kg	1,5	1,5	2	2	2	2	2,5	2,5		
Koreňová zelenina	kg	1,5	1,2	2	1,6	2,5	2	3	2,4		
Zemiaky	kg	3	2,1	4	2,8	5	3,5	6	4,2		
Vajcia	ks	7	0,35	8	0,4	9	0,45	10	0,5		
Cibuľa	kg	0,3	0,27	0,3	0,27	0,4	0,35	0,5	0,45		
Hrášok	kg	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	1,2	1,2		
Olej	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		
Múka strukovinová	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Petržlenová vňať	kg	0,07	0,05	0,07	0,05	0,07	0,05	0,07	0,05		
Voda	l	18	18	20	20	22	22	25	25		

**Alergény: 3 - Vajcia, 9 - Zeler**

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	180	200	220	250	
mäso :	9	12	12	15	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	<b>189</b>	<b>212</b>	<b>232</b>	<b>265</b>	

### Technologický postup:

Mäso umyjeme a vložíme do studenej vody. Pridáme soľ, očistenú cibuľu a varíme do polomäčka. Pred koncom varu pridáme očistenú, umytú koreňovú zeleninu opraženu na oleji. Mäso vyberieme, zomelieme, dáme naspäť do vývaru spolu s umytými, očistenými, pokrájanými zemiakmi, pridáme hrášok, zahustíme lievankou z vaječ a múky a povaríme 20 minút. Dochutíme umytou posekanou petržlenovou vňaťou.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]