

5.166 - Zemiakovo-mrkvový krém

Kategória: Polievky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Mrkva	kg	3	2,4	3,5	2,8	4	3,2	5	4		
Zeler	kg	0,5	0,4	0,6	0,48	0,8	0,64	1	0,6		
Zemiaková kaša s mliekom	kg	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8	1	1		
Korenie biele mleté	ks					0,01	0,01	0,01	0,01		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1		
Pažítka	kg	0,05	0,04	0,08	0,06	0,1	0,08	0,1	0,08		
Olej tekvicový	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2		
Voda	l	15	15	18	18	20	20	23	23		

Alergény: 7 - Mlieko, 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

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

Technologický postup:

Mrkvu, zeler očistíme, umyjeme, uvaríme v malom množstve vody. Uvarenú zeleninu rozmixujeme, doplníme vodou, ochutíme soľou, mletým bielym korením, privedieme do varu. Zahustíme zemiakovou kašou, pridáme tekvicový olej a umytú, posekanú pažitku.

Podávame s opečeným celozrnným chlebom - pečivom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]