

14.006 - Granadiersky pochod s údenou slaninou *

Kategória: Pokrmy bezmäsité

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Cestovina	kg	4	4	5,5	5,5	6,5	6,5	8	8		
Soľ	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Zemiaky	kg	9	7,2	12	9,6	16	12,8	20	16		
Olej	kg	1	1	1	1	1,2	1,2	1,4	1,4		
Slanina údená bez kože	kg			0,4	0,4	0,6	0,6	0,9	0,9		
Cibuľa	kg	1	0,85	1,3	1,1	1,5	1,27	2	1,7		
Paprika červená mletá	kg	0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1	0,15	0,15		

Alergény: 1 - Obilniny

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	170	240	300	350	
Hmotnosť spolu:	170	240	300	350	

Technologický postup:

Cestoviny uvaríme vo vriacej slanej vode, scedíme, prepláchneme studenou vodou. Cibulu očistíme, pokrájame na jemno, speníme na oleji, pridáme očistené, v šupke uvarené, na kocky pokrájané zemiaky, červenú papriku, soľ a na kocky pokrájanú opraženú slaninu. Vložíme uverenú cestovinu a dobre premiešame. Dáme zapieť do rúry na 20 minút.

Príloha : šaláty z čerstvej zeleniny, kyslá uhorka.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]