

17.016 - Slovenská ryža

Kategória: Prílohy

Počet porcií: 100

| Druh Surovín | Veková skupina | | | | | | | | | | |
|----------------|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | MJ | A | | B | | C | | D | | | |
| | | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| Ryža slovenská | kg | 6 | 6 | 7 | 7 | 8 | 8 | 10 | 10 | | |
| Olej | kg | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | | |
| Sol' | kg | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 | | |
| Cibuľa | kg | 0,3 | 0,25 | 0,4 | 0,34 | 0,5 | 0,42 | 0,6 | 0,51 | | |

Alergény: 1 - Obilniny

Hmotnosť porcie v gramoch

| | | | | | |
|------------------------|-----|-----|-----|-----|--|
| porcia : | 120 | 140 | 160 | 200 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Hmotnosť spolu: | 120 | 140 | 160 | 200 | |

Technologický postup:

Slovenskú ryžu opražíme na oleji do ružova, pridáme soľ, pridáme očistenú celú cibuľu a zalejeme horúcou vodou. Na miernom ohni dusíme do mäkka.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]