

17.035 - Zemiaky varené II.

Kategória: Prílohy

Počet porcií: 100

| Druh Surovín | Veková skupina | | | | | | | | | | |
|------------------|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | MJ | A | | B | | C | | D | | | |
| | | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| Zemiaky III - VI | kg | 23,5 | 15,3 | 28 | 18,2 | 38 | 24,7 | 45 | 29,2 | | |
| Soľ | kg | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 | | |
| Rasca | kg | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | | |
| Petržlenová vňať | kg | 0,05 | 0,04 | 0,05 | 0,04 | 0,1 | 0,07 | 0,1 | 0,07 | | |

Alergény:

Hmotnosť porcie v gramoch

| | | | | | |
|------------------------|-----|-----|-----|-----|--|
| porcia : | 120 | 150 | 200 | 250 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Hmotnosť spolu: | 120 | 150 | 200 | 250 | |

Technologický postup:

Očistené, umyté zemiaky dáme variť do vriacej osolenej vody. Pridáme rascu a uvaríme do mäkka. Uvarené zemiaky scedíme, posypeme očistenou posekanou petržlenovou vňaťou alebo pažítkou. Podávame ako prílohu.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]