

17.050 - Kapusta hlávková dusená

Kategória: Prílohy

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Kapusta hlávková biela	kg	11	8,8	13	10,4	16	12,8	19	15,2		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Olej	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Múka hladká	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4		
Cibuľa	kg	0,5	0,42	0,6	0,51	0,7	0,59	1	0,85		
Cukor kryštálový	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4		
Ocot	l	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,35	0,45	0,45		
Rasca	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02		

Alergény: 1 - Obilniny

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	110	130	160	190	
Hmotnosť spolu:	110	130	160	190	

Technologický postup:

Očistenú pokrájanú cibuľu speníme na oleji, pridáme cukor a necháme skaramelizovať. Pridáme očistenú, na rezance pokrájanú kapustu, soľ, rascu, podlejeme malým množstvom vriacej vody a dusíme do mäkka. Kapustu poprášime múkou, dochutíme octom, soľou, cukrom a podusíme.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]