

17.053 - Kyslá kapusta dusená s jablkom

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 kyslá	kg	10	10	12	12	13	13	16	16		
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		
Zemiaky	kg	1,5	1,2	2,5	2	3	2,4	4	3,2		
Cibuľa	kg	0,5	0,42	0,7	0,59	0,8	0,68	1,2	1,02		
Rasca	kg	0,03	0,03	0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1		
Cukor kryštálový	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Jablká	kg	1	0,65	1,5	0,97	2	1,3	2	1,3		

Alergény:

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	110	130	160	200	
Hmotnosť spolu:	110	130	160	200	

Technologický postup:

Na oleji speníme očistenú, na drobno pokrújanú cibuľu, pridáme pokrújanú kyslú kapustu bez nálevu, soľ, rascu, podlejeme vriacou vodou a dusíme do mäkka. Kapustu zahusťíme umytými, očistenými, postrúhanými zemiakmi a jablkami. Dochutíme soľou, cukrom a povaríme.

Podávame k pečenému mäsu so zemiakmi alebo knedľou.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]