

17.078 - Zemiakové pyrė s karfiolom

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	kg	16	11,2	21	14,7	25	17,5	30	21		
Mlieko	l	3	3	4	4	5	5	6	6		
Karfiol	kg	5,5	4,7	7	5,95	9	7,65	10	8,5		
Soľ	kg	0,05	0,05	0,06	0,06	0,07	0,07	0,08	0,08		
Maslo	kg	0,25	0,25	0,35	0,35	0,45	0,45	0,6	0,6		

Alergény: 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	130	180	230	280	
Hmotnosť spolu:	130	180	230	280	

Technologický postup:

Zemiaky očistíme, umyjeme, nakrajáme na kocky a uvaríme v osolenej vode do mäkka. Zvlášť si uvaríme očistený, umytý a na ružičky rozobratý karfiol. Zemiaky a karfiol zlejeme, dáme do jedného hrnca, pridáme mlieko s maslom a vyšľaháme na pyré. Podávame ako prílohu.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]