

## 18.003 - Prívarok fazuľový

Kategória: Prívarky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Fazuľa suchá	kg	3,5	3,5	4,5	4,5	6	6	8	8		
Olej	kg	0,15	0,15	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4		
Smotana 12%	l	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	2	2		
Múka hladká	kg	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7	0,8	0,8		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,25	0,25	0,3	0,3		
Cibuľa	kg	0,2	0,17	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,42		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Ocot	kg	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,3	0,3		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03		
Mlieko	l	2,5	2,5	3	3	3,5	3,5	4	4		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	150	180	210	240	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	150	180	210	240	

### Technologický postup:

Prebratú umytú fazuľu namočíme do studenej vody, uvaríme s bobkovým listom a korením. Na oleji opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme múku, opražíme, zalejeme mliekom a smotanou. Dobré rozmiešame, pridáme k uvarenej fazuli a povaríme. Hotový pokrm dochutíme octom, cukrom, soľou a povaríme ešte 20 minút.

Podávame ako prílohu k pečenému, varenému alebo dusenému mäsu alebo vareným vajičkam.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]