

### 18.013 - Fazuľa s paradajkovým pretlakom

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	3	4	4	5	5	6	6		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02		
Olej	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Múka hladká	kg	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Cukor kryštálový	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Ocot	l	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Mlieko	l	2,5	2,5	3	3	3,5	3,5	4	4		
Smotana 12%	l	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8	1	1		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,34	0,5	0,42		
Paradajkový pretlak	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Zemiaky	kg	3	2,4	4	3,2	5	4	6	4,8		

Alergény: 7 - Mlieko

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	130	180	210	260	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	130	180	210	260	

### Technologický postup:

Prebratú umytú fazuľu namočíme do studenej vody a uvaríme s bobkovým listom do polomäkka. Pridáme očistené, na drobné kocky pokrájané zemiaky a povaríme. Na oleji opražíme očistenú, na drobno pokrájanú cibuľu, pridáme múku opraženú nasucho, zalejeme malým množstvom vody z fazule, rozšľaháme a vlejeeme do fazule. Pridáme mlieko so smotanou, paradajkový pretlak, dochutíme soľou, cukrom a octom. Povaríme 20 minút.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]