

18.014 - Zemiaky na kyslo

Kategória: Prívarky

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	12,8	20	16	25	20	30	24		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,2	0,2		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Cibuľa	kg	0,8	0,68	1	0,85	1,2	1,02	1,5	1,27		
Olej	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Mlieko	l	6	6	7	7	8	8	9	9		
Smotana 12%	l	0,75	0,75	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5		
Múka hladká	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8		
Bobkový list	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Cukor kryštálový	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2		
Citróny	l	0,3	0,12	0,4	0,16	0,4	0,16	0,5	0,2		
Korenie čierne celé	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	190	220	260	280	
Hmotnost' spolu:	190	220	260	280	

Technologický postup:

Umyté, očistené zemiaky pokrájame na kocky, uvaríme v slanej vode s bobkovým listom a korením. Na oleji opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu. Pridáme múku, urobíme zápražku, rozriedime mliekom, smotanou a vlejeme k uvareným zemiakom. Dochutíme soľou, cukrom, citrónovou šťavou, umytým, posekaným kôprom. Zjemníme maslom a povaríme ešte 20 minút.

Podávame so sekanou pečienkou, vyprážaným karbonátkom alebo s vareným vajcom.

Prílohou je tmavý chlieb.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]