

18.015 - Hrachová kaša

Kategória: Prívarky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Hrach suchý	kg	4,5	4,5	6	6	7,5	7,5	8,5	8,5		
Soľ	kg	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15		
Olej	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8		
Múka hladká	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,55	0,55	0,7	0,7		
Mlieko	l	4	4	6	6	7	7	8	8		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,1	0,09	0,15	0,13	0,2	0,18		
Cibuľa	kg	0,8	0,68	1,2	1,02	1,5	1,27	2	1,7		
Majorán	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Korenie čierne mleté	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	130	180	210	250	
Hmotnosť spolu:	130	180	210	250	

Technologický postup:

Hrach preberieme, umyjeme a uvaríme. Múku opražíme nasucho, rozriedime vodou, pridáme prelisovaný cesnak, soľ, majorán a mleté korenie. Rozriedime mliekom, rozšľaháme, pridáme do uvareného hrachu a povaríme. Na oleji opražíme očistenú, nadrobno pokrájanú cibuľu, ktorú pridáme do hrachovej kaše.

Podávame s vareným údeným mäsom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]