

18.018 - Hrachová kaša s krúpami

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	3	3	4	4	5	5	6	6		
Krúpy jačmenné	kg	0,5	0,5	1	1	1	1	1,5	1,5		
Soľ	kg	0,1	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,18	0,18		
Olej	kg	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8		
Múka hladká	kg	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Mlieko	kg	4	4	6	6	7	7	8	8		
Cesnak	kg	0,05	0,04	0,1	0,09	0,1	0,09	0,2	0,18		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
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	0,02	0,02	0,03	0,03		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	130	170	210	250	
Hmotnosť spolu:	130	170	210	250	

Technologický postup:

Hrach preberieme, umyjeme a uvaríme. Krúpy preberieme, umyjeme a dáme variť. Keď sú takmer mäkké, pridáme hrach a spolu varíme. Z oleja a múky pripravíme zápražku, ktorú zalejeme mliekom, rozmiešame a vlejeme do uvareného hrachu s krúpami, dochutíme cesnakom, soľou, majoránom, čiernym korením a povaríme. Nakoniec zjemníme maslom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]