

## 19.004 - Omáčka kôprová

Kategória: Omáčky

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Olej	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5		
Múka hladká	kg	0,65	0,65	0,8	0,8	0,9	0,9	1,2	1,2		
Maslo	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1		
Mlieko	l	7	7	8	8	9	9	10	10		
Smotana 12%	l	0,75	0,75	1	1	1,3	1,3	1,5	1,5		
Soľ	kg	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12		
Ocot	l	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3		
Cukor kryštálový	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3		
Kôpor čerstvý	kg	0,4	0,3	0,5	0,37	0,5	0,37	0,6	0,45		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

**Hmotnosť porcie v gramoch**

porcia :	110	120	130	150	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	110	120	130	150	

### Technologický postup:

Múku opražíme na oleji, zalejeme vodou, rozriedime mliekom, osolíme a za občasného miešania varíme. Pridáme očistený, umytý, posekaný kôpor, cukor, soľ a rozšľahanú smotanu. Ochutíme octom, zjemníme maslom a povaríme ešte 20 minút.

Príloha: varené mäso, dusené mäso, varené vajce, zemiaky alebo knedľa.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]