

## 19.010 - Omáčka paradajková stromboli

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			0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25		
Cibuľa	kg			4	3,4	5	4,25	6	5,1		
Zeler	kg			0,5	0,4	0,65	0,52	0,8	0,64		
Zelenina koreňová	kg			1,2	0,96	1,5	1,2	2	1,6		
Hrozienka	kg			0,8	0,8	0,9	0,9	1	1		
Paradajky lúpané	kg			7	7	8,5	8,5	10	10		
Soľ	kg			0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15		
Bazalka	kg			0,1	0,08	0,12	0,1	0,15	0,12		
Voda	l			1	1	1,3	1,3	1,5	1,5		

Alergény: 9 - Zeler, 12 - Siričitany

### Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :		120	150	180	
<b>Hmotnost' spolu:</b>		120	150	180	

### Technologický postup:

Cibuľu očistíme, pokrájame, opožijáme na oleji, pridáme zeler, očistenú, na kocky pokrájanú koreňovú zeleninu, umyté hrozienka a lúpané paradajky. Zalejeme vodou, privedieme do varu a varíme 10 minút. Ku koncu varu dochutíme soľou a čerstvou nasekanou bazalkou. Podávame k varenému alebo pečenému hovädziemu mäsu.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]