

19.011 - Paradajková omáčka

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	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6		
Múka hladká	kg	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,1		
Paradajkový pretlak	kg	2,2	2,2	2,7	2,7	3,2	3,2	3,7	3,7		
Maslo	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,25		
Soľ	kg	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09		
Škorica	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02		
Klinčeky	kg			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01		
Čukor kryštálový	kg	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25	0,4	0,4		
Cibuľa	kg	0,25	0,22	0,3	0,25	0,3	0,25	0,4	0,34		
Citróny	kg	0,3	0,12	0,4	0,16	0,4	0,16	0,5	0,2		

Alergény: 1 - Obilniny, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	115	135	155	180	
Hmotnosť spolu:	115	135	155	180	

Technologický postup:

Z múky a oleja si pripravíme svetlú zápražku, ktorú rozriedime vodou, pridáme paradajkový pretlak, klinčeky, škoricu, očistenú celú cibuľu a privedieme do varu. Dochutíme soľou, cukrom a citrónovou šťavou. Nakoniec zjemníme maslom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]