

24.029 - Šalát paradajkový so zelerom

Kategória: Šaláty

Počet porcií: 100

Druh Surovín	Veková skupina										
	MJ	A		B		C		D			
		Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
Paradajky	kg	4,5	4,05	7,5	6,75	7,5	6,75	9	8,1		
Zeler	kg	1	0,8	1,5	1,2	1,5	1,2	3	2,4		
Olej olivový	kg	0,05	0,05	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,15		
Cibuľa	kg	0,3	0,25	0,45	0,38	0,45	0,38	0,7	0,6		
Ocot	l	0,2	0,2	0,25	0,25	0,25	0,25	0,4	0,4		
Soľ	kg	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05	0,08	0,08		
Citróny	kg	0,1	0,04	0,2	0,08	0,2	0,08	0,3	0,12		
Cukor kryštálový	kg	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4		
Voda	l	1	1	1,3	1,3	1,3	1,3	1,5	1,5		

Alergény: 9 - Zeler

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	55	90	90	115	
Hmotnosť spolu:	55	90	90	115	

Technologický postup:

Očistený, umytý zeler nakrájame na rezance. Paradajky očistíme, umyjeme, pokrájame na kolieska alebo mesiačky. Cibuľu očistíme a pokrájame. Všetko spolu premiešame. Pridáme nálev z vody, octu, cukru, citrónovej šťavy a soli. Nakoniec zjemníme olivovým olejom.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]