

# 10103/a - BRAMBOROVÁ POLÉVKA S HOUBAMI

1 porce

A: 0,22 l včetně vložky  
B: 0,33 l včetně vložky

Světlá polévka charakteristické vůně z použitých brambor a dalších potravin, typické chuti, mírně zahoustlá, s vložkou brambor, hub a zeleniny.

## Výrobní postup:

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku dorůžova, zasypeme prosátou moukou a připravíme světlou zasmažku. Zasmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a pozvolna vaříme aspoň půl hodiny.

Do povařené polévky přidáme opláchnuté houby, očištěnou kořenovou zeleninu, nakrájenou na nudličky nebo kostičky, nakrájenou kapustu, mletý pepř a za občasného promíchání uvaříme doměkka.

Oloupané, opláchnuté brambory nakrájíme na menší kostky, zalijeme vroucí vodou, mírně osolíme a uvaříme do poloměkka, pak je přidáme do polévky a dovaříme. Ke konci varu přidáme do polévky třený česnek, kmín a majoránku.

Uvařenou polévku dochutíme polévkovým kořením a převaríme. Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	hmotnost v g			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
cibule	33,3	28,3	50	42,5
tuk	66,6	66,6	100	100
mouka hladká	80	80	120	120
vývar B, receptura č.10101	1 866	1 866	2 500	2 500
houby sušené	7	7	10	10
celer	26,7	21,3	40	32
mrkev	33,3	26,7	50	40
petržel	26,7	24,3	40	32
kapusta	33,3	26,7	50	40
pepř mletý	0,6	0,6	1	1
brambory loupané	400	400	600	600
voda pitná na brambory	200	200	300	300
sůl	10	10	15	15
česnek	10	9	15	13,5
kmín	0,6	0,6	1	1
majoránka	0,6	0,6	1	1
polévkové koření	13,3	13,3	20	20
petrželová nať	6,6	5	10	7,5
<b>hmotnost potravin</b>		<b>2 786</b>		<b>3 875,5</b>
<b>ztráty celkem</b>		<b>516</b>		<b>475,5</b>
<b>množství hotové polévky</b>		<b>2 270</b>		<b>3 400</b>
<b>energetická hodnota v kilojoulech</b>		<b>553</b>		<b>823</b>