

Bazalka s.r.o., Gočárova třída 516/18. Hradec Králové 2, IČ:28810902
 Provozovna Bazalka ve dvorku, K.H.Máchy 747, Hradec Králové

Oucmanice 28.7.2015

Číslo normy :	05. 04
Kategorie :	Polévka
Název normy:	Kapustnica s tempehem
Počet norm. porcí	30

Hlavní norma:

Číslo	Pozn.	Název suroviny	Hrubá hmotnost (g)	Koef. odpadu	Čistá hmot.(g)
1		kapusta	1 180	0,15	1 000
2		mrkev na jemné nudličky	350	0,15	300
3		celer	380	0,20	300
4		brambory na malé kostičky	750	0,20	600
5		olej ml	70		70
6		mořská sůl	20		20
7		wurzl vegeta	20		20
8		kmín drcený	4		4
9		voda	7 500		7 500
10		bobkový list	4		4
11		nové koření	8		8
12		pepř	8		8
13	orestovat zvlášt	uzený tempeh	380		380
14	kostičky	olej ml	20		20
15		smažená cibule 2 nab	250		250
16	zahustit	kukuřičná hladká mouka	180		180
17		voda na mouku	370		370
18	orestovat	paprika sladká	10		10
19		olej pod papriku	30		30
20					
21					
22					

Alergeny

6,9

9-celer

9-celer

6-soja

Hrubá hmotnost porce (g)	369,1	*/
Koeficient ztráty tepelnou úpravou	0,1	
Hmotnost porce (g)	332,2	

Stručný pracovní postup

- Očistíme brambory, nakrájíme je na drobné kostičky a dáme vařit se solí a kmínem.
- Po 10 minutách přidáme k bramborám na jemno pokrájenou mrkev a celer a kapustu. Přidáme koření.
- Tempeh si pokrájíme na kostičky a dáme orestovat na cibulku do konvektomatu.
- Sladkou červenou papriku si lehce opražíme na oleji, přidáme do polévky.
- Orestovaný tempeh dáme do polévky a zahustíme kukuřičnou moukou rozmíchanou ve vodě.
- Provaříme lehce a můžeme přidat čerstvou petrželku.