



### RECEPTOVÝ LIST

RECEPTOVÝ LIST				
Název pokrmu:	CIZRNOVA POLEVKA SE SUMECKEM			
Receptura a kalkulace na porci:	10			
Stručná charakteristika:	Porce g:	200		
	Hmotnost v g		Cena bez DPH	
	Hrubá	Čistá	Za jednotku	Celkem
Cizrna Bonduelle		500	47	24
julienne mix Bonduelle		100	50	5
sumeček africký		200	100	20
cibule		100	20	2
česnek		20	60	1
olej		50	20	1
majoránka		2	100	0
sůl		20	5	0
zeleninový vývar (voda)		1 000		0
Hmotnost potravin celkem		1 992	Cena celkem	53
Ztráty celkem			Cena za jednu porci:	5
Hmotnost hotového výrobku		200		
Výrobní postup:				
Cibuli nakrájenou na kostičky orestujeme na oleji světle hněda. V závěru přidáme 2/3 zeleniny Julienne mix, rybí maso, česnek a ještě krátce orestujeme. Zalijeme vývarem (vodou) a povaříme do měka. Přidáme 2/3 cizrny a rozmixujeme do hladka. Přidáme vývar (vodu), zbytek zeleniny a cizrny. Provaříme a ochutíme majoránkou a solí.				

### RECEPTOVÝ LIST

RECEPTOVÝ LIST				
Název pokrmu:	STREDOMORSKA POLEVKA SE SUMECKEM			
Receptura a kalkulace na porci:	10			
Stručná charakteristika:	Porce g:	150		
	Hmotnost v g		Cena bez DPH	
	Hrubá	Čistá	Za jednotku	Celkem
Ratatouille Bonduelle		180	80	14
sumeček africký		180	100	18
cibule		50	20	1
protlak		50	80	4
česnek		20	60	1
olej		20	20	0
vývar		1 000		0
Hmotnost potravin celkem		1 500	Cena celkem	39
Ztráty celkem			Cena za jednu porci:	4
Hmotnost hotového výrobku		150		
Výrobní postup:				
Na oleji orestujeme cibuli, česnek a rybu. Přidáme protlak, zalijeme vývarem a vaříme do změknutí. Přidáme zeleninu Mediteranea a krátce povaříme. Dle potřeby dochutíme solí. Pro menší děti doporučujeme rozmixovat. Můžeme podávat s krutony nebo popcornem.				



### RECEPTOVÝ LIST

<b>Název pokrmu:</b>	<b>SUMEČEK PEČENÝ NA ZELENINĚ JULIENNE MIX</b>			
<b>Receptura a kalkulace na porci:</b>	<b>10</b>			
<b>Stručná charakteristika:</b>	<b>Porce g:</b>	<b>200</b>		
	<b>Hmotnost v g</b>		<b>Cena bez DPH</b>	
	<b>Hrubá</b>	<b>Čistá</b>	<b>Za jednotku</b>	<b>Celkem</b>
Julienne Mix Bonduelle		400	40	16
sumeček africký		1 000	100	100
cibule		300	20	6
grilované papriky Bonduelle		100	120	12
smetana		100	60	6
anýz		5	100	1
sůl		10	5	0
olej		80	20	2
Hmotnost potravin celkem		<b>1 995</b>	Cena celkem	142
Ztráty celkem			Cena za jednu porci:	14
Hmotnost hotového výrobku		200		
<b>Výrobní postup:</b>				
Cibuli orestujeme na oleji a rozmixujeme spolu s rozmrazenou paprikou. Smícháme se smetanou a dle potřeby dochutíme solí a anýzem. Rybu klademe na rozmrazenou zeleninu Juliene Mix, polijeme omáčkou a dáme zapéct. 180°C cca 10minut.				

### RECEPTOVÝ LIST

<b>Název pokrmu:</b>	<b>SUMEČEK S TOMATOVÝM GLAZÉ</b>			
<b>Receptura a kalkulace na porci:</b>	<b>10</b>			
<b>Stručná charakteristika:</b>	<b>Porce g:</b>	<b>150</b>		
	<b>Hmotnost v g</b>		<b>Cena bez DPH</b>	
	<b>Hrubá</b>	<b>Čistá</b>	<b>Za jednotku</b>	<b>Celkem</b>
sumeček africký		900	100	90
rajčatový protlak		180	60	11
cibule		100	20	2
česnek		15	60	1
olej		90	20	2
sůl		10	5	0
bylinky (oregáno a další...)		5	100	1
Mediterranea Bonduelle		200	50	10
Hmotnost potravin celkem		<b>1 500</b>	Cena celkem	116
Ztráty celkem			Cena za jednu porci:	12
Hmotnost hotového výrobku		150		
<b>Výrobní postup:</b>				
Orestujeme jemně nakrájenou cibulku do světle hněda. Přidáme rozetřený česnek, rajčatový protlak a na závěr zeleninu Mediteranea. Dochutíme bylinkami, solí a rozmixujeme. Ryby klademe na plech a potřeme směsí. Pečeme při 180°C cca 10minut.				



### RECEPTOVÝ LIST

RECEPTOVÝ LIST				
Název pokrmu:	KARBENÁTKY ZE SUMEČKA			
Receptura a kalkulace na porci:	13			
Stručná charakteristika:	Porce g:	120		
	Hmotnost v g		Cena bez DPH	
	Hrubá	Čistá	Za jednotku	Celkem
špenát listový Bonduelle		140	40	6
sumeček africký		400	100	40
strouhaný sýr (eidam, mozzarele..)		140	100	14
kus kus (uvařený) nebo polenta		550	5	3
vejce		100	60	6
česnek		10	60	1
sůl		10	5	0
olej		100	60	6
strouhanka		50	5	0
Hmotnost potravin celkem		<b>1 500</b>	Cena celkem	75
Ztráty celkem			Cena za jednu porci:	6
Hmotnost hotového výrobku		120		
Výrobní postup:				
Rybí maso nameleme a smícháme s uvařeným kus kusem, vejcem, špenátem a sýrem. Dochutíme solí a česnekem. Tvoříme karbenátky, které lehce obalíme strouhankou, přestříkne olejem a upečeme do zlatova. Podáváme se zeleninovým salátem.				

### RECEPTOVÝ LIST

RECEPTOVÝ LIST				
Název pokrmu:	SUMEČEK V REMULADĚ SE ZELENINOU			
Receptura a kalkulace na porci:	10			
Stručná charakteristika:	Porce g:	100		
	Hmotnost v g		Cena bez DPH	
	Hrubá	Čistá	Za jednotku	Celkem
černý kořen Bonduelle		150	60	9
duo mrkev Bonduelle		150	40	6
jarní cibulka		100	20	2
rybí maso (sumeček)		300	100	30
polníček		120	60	7
olivový olej		50	60	3
hořčice Dijon		30	120	4
ocet		50	20	1
cukr		40	20	1
sůl		10	5	0
Hmotnost potravin celkem		<b>1 000</b>	Cena celkem	63
Ztráty celkem			Cena za jednu porci:	6
Hmotnost hotového výrobku		100		
Výrobní postup:				

Rybu tepelně upravíme v konvektomu. Cca 10 minut při 90°C. Nakrájíme na menší kousky a promícháme s překrájenou namarinovanou zeleninou. Můžeme zjemnit kysanou smetanou. Marináda: ocet, cukr, sůl, hořčice.