

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА С ГРЕНКАМИ

Наименование продуктов, полуфабрикатов

	брутто	нетто
Зелёный горошек консервированный	40	40
Морковь	5	4
Крупа рисовая	10	10
Масло сливочное	4	4
Молоко	60	60
Сахар	1	1
Бульон или вода	90	90
Хлеб пшеничный	38	32
	-	
ВЫХОД:		200/20

Технология приготовления:

Консервированный зелёный горошек кипятят в собственном отваре, затем протирают. Морковь припускают до готовности и протирают. Подготовленную рисовую крупу заливают бульоном или водой и варят до пюреобразного состояния, протирают и смешивают с протёртыми овощами, затем добавляют молоко, соль, сахар и доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипячённым сливочным маслом.

Хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10х10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

