

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Картофель	1200	900
Морковь	60	50
Лук репчатый	120	100
Мука пшеничная	50	50
Масло сливочное	50	50
Молоко	400	400
Бульон или вода	1900	1900
ВЫХОД:	-	2500
Белки	4,0	
Жиры	6,1	
Углеводы	21,4	
Ккал	158	

Технология приготовления: Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности, затем кладут пассерованные морковь и лук репчатый, варят до готовности и протирают.

Протёртые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют горячим молоком с маслом сливочным.

