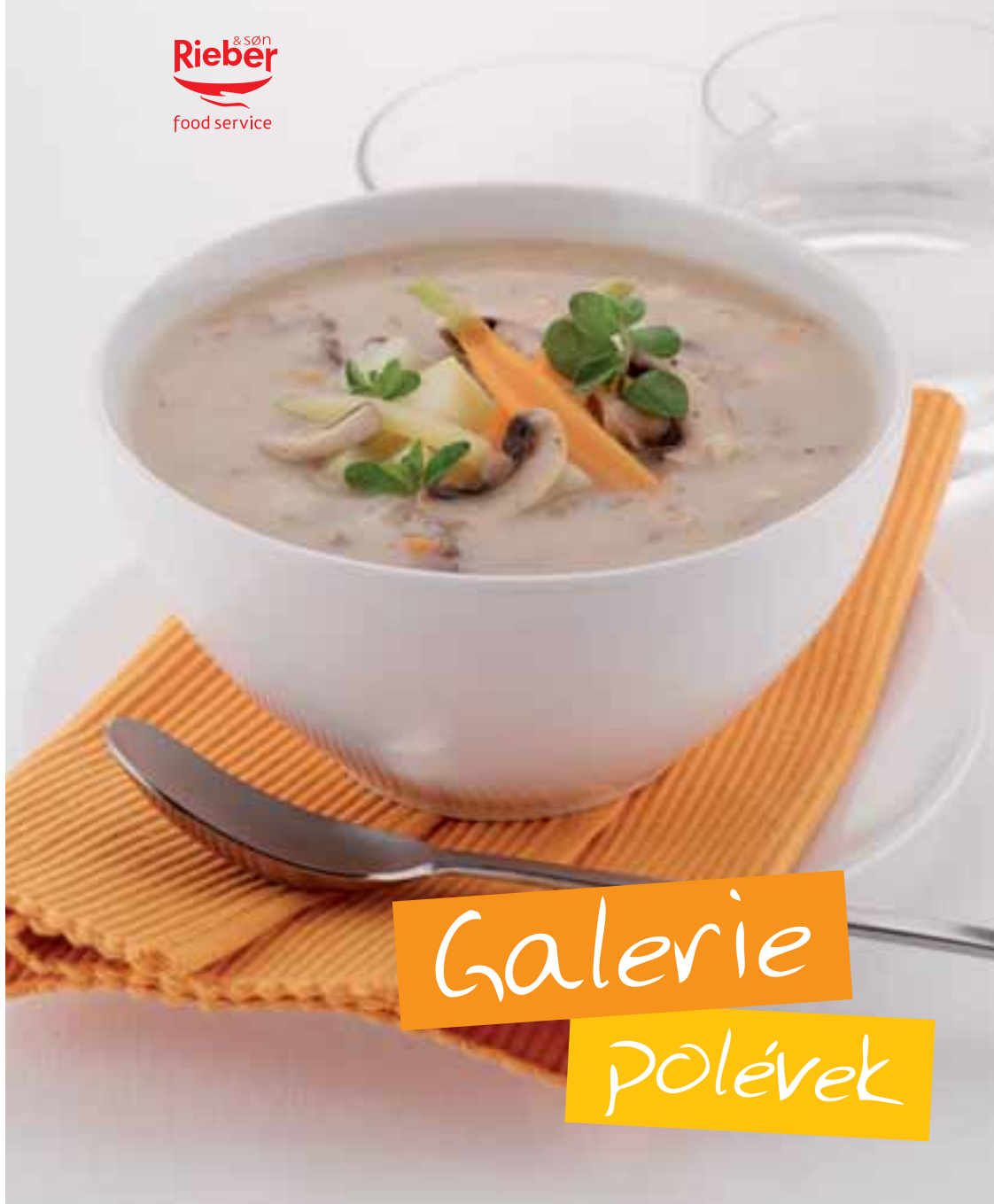




Vitana food service, člen mezinárodní skupiny Rieber & Son
tel.: 315 645 282, e-mail: food.service@vitana.cz



Galerie

polevek

Pestrá paleta chutí pro každého

O dobré polévce má každý z vašich strávníků svou vlastní představu. Jeden ji vidí v babiččině bramboračce vonící po čerstvě nasbíraných houbách. Druhý v misce plné horké a pikantní polévky z Mexika. Třetí by se utloukl po francouzské s mušličkami. Své strávníky znáte nejlépe vy sami a dovedete pro ně vybrat to nejlepší.

Zveme vás na prohlídku naší Galerie polévek.
Najdete v ní vše k plné spokojenosti i těch nejnáročnějších.

Kulinářské výhody:

- vysoká úspora materiálových i provozních nákladů ve srovnání s klasickou přípravou
- snadná manipulace a skladovatelnost
- rychlá a bezodpadová příprava

Novinky

Bramborová polévka4



Zelňačka6



Vývarové polévky

Francouzská polévka8



Ovarová polévka10



Zahuštěné polévky

Brokolicová polévka.....12



Hrachová polévka20



Hrachová polévka se slaninou.....22



Čočková polévka.....14



Mexická polévka.....24



Dršťková polévka16



Zeleninový boršč.....26



Gulášová polévka18



Žampionová polévka28



Bramborová polévka

Tato zahuštěná polévka je v české kuchyni osvědčenou klasikou. Má nezaměnitelnou chuť, vůni i konzistenci. Představuje nejen stylový úvod k českému menu, ale dokáže i sama o sobě přinést pocit nasycení. Hotová polévka má mírně nahnědlou barvu a chutná po bramborách, zelenině, houbách, česneku a majoránce.

Doporučené kulinářské tipy

- doplňte obilovinou (krupkami, jáhlami apod.)
- před dovařením přidejte rozšlehaná vejce
- obohaťte zeleninou
- podávejte posypané restovanou cibulí Vitana Cronions
- podávejte s česnekovou topinkou
- podle regionálních zvyklostí můžete dochutit octem
- po úpravě ideální jako přesnídávková polévka



Bramborová polévka se slaninou a krupkami

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

40 g	krupek lámanka	2 950 ml	vody na přípravu polévky
500	ml vody na vaření krupek	100 g	slaniny
384 g	Bramborové polévky Vitana	1 g	Majoránky Vitana

Krupky lámanku uvaříme doměkka a propláchneme studenou vodou. Bramborovou polévku Vitana připravíme podle návodu. Slaninu nakrájíme na kostičky, krátce rozpečeme a spolu s krupkami vložíme do hotové polévky. Při podávání polévku provoníme Majoránkou Vitana.



Bramborová polévka s vejcem

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

403 g	Bramborové polévky Vitana	80 g	vajec
3 100 ml	vody na přípravu polévky	10 g	Majoránky Vitana

Bramborovou polévku Vitana připravíme podle návodu. Před dokončením zavaříme do polévky rozšlehaná vejce. Při podávání polévku provoníme Majoránkou Vitana.



	hmotnost výrobku	výsledný objem	počet ks/karton
Bramborová polévka	2,6 kg	20 l	3



NOVINKA!

Bramborová polévka



Zelňačka

Tradiční polévka české a zejména slovenské kuchyně spojuje osvěžující chuť kysaného zelí s pikantní chutí červené papriky, od které také získává svou lákovou barvu. Obsahuje nudličky zelí a je již lehce zahuštěná. Má charakteristickou vůni, zušlechtěnou nádechem slaniny a česneku.

Doporučené kulinářské tipy

- přidejte opečenou klobásu nebo párek
- doplňte kostičkami uzeného masa nebo rozškvařené slaniny
- obohaťte bramborami nebo kysaným zelím
- podávejte s krutony nebo česnekovou topinkou
- zkuste zjemnit zakysanou nebo sladkou smetanou



Zelňačka se slaninou

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

254 g	Zelňačky Vítana	80 ml	smetany
3 100 ml	vody na přípravu polévky	4 g	Petrželové natě Vítana
150 g	slaniny		

Zelňačku Vítana uvaříme podle návodu. Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, rozpečeme a přidáme do hotové polévky, kterou zjemníme smetanou. Při podávání polévku provoníme Petrželovou natí Vítana.



Zelňačka s klobásou a bramborami

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

200 g	oloupaných brambor	150 g	klobásy
2 900 ml	vody na přípravu polévky	20 g	rostlinného oleje na opékání
234 g	Zelňačky Vítana	4 g	Petrželové natě Vítana

Brambory nakrájíme na kostičky, vložíme do vody na polévku, přidáme směs Zelňačka Vítana a vaříme pozvolna za občasného míchání do změknutí brambor. Klobásu nakrájíme na kolečka, krátce rozpečeme na oleji a přidáme do hotové polévky. Při podávání polévku provoníme Petrželovou natí Vítana.



Zelňačka

hmotnost výrobku

2,5 kg

výsledný objem

30 l

počet ks/karton

3



8 593837 238804

NOVINKA!

Želňačka



Francouzská polévka

Zlatohnědá vývarová polévka se zeleninou a těstovinovými mušličkami nabízí vyváženou chuť masa, zeleniny a těstovin. Představuje klasickou moderní evropskou polévku.

Doporučené kulinářské tipy

- polévku obohaťte zajímavými vložkami – sýrovými kružinkami, oplatkou apod.
- zkuste přidat čerstvou zeleninu (pórek), mražený hrášek, strouhanou mrkev orestovanou na másle
- podtrhněte zajímavost polévky plátký žampionů
- přidejte restovanou cibuli Cronions Vitana
- před podáváním posypte strouhaným sýrem



Francouzská polévka se žampiony

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

200 g Francouzské polévky Vitana 80 g žampionů
3 200 ml vody na přípravu polévky 1 g Petrželové natě Vitana

Francouzskou polévku Vitana uvaříme podle návodu. Před dovařením přidáme plátky žampionů. Při podávání polévku posypeme Petrželovou natí Vitana.



Francouzská polévka se sýrem

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

200 g Francouzské polévky Vitana 1 g Petrželové natě Vitana
3 200 ml vody na přípravu polévky 100 g eidamu

Francouzskou polévku Vitana uvaříme podle návodu. Při podávání sypeme polévku strouhaným sýrem a zdobíme Petrželovou natí Vitana.



	hmotnost výrobku	výsledný objem	počet ks/karton
Francouzská polévka	1,8 kg	30 l	3



Francouzská polévka



Ovarová polévka

Zlatohnědá klasická česká vývarová polévka s malými mastnými očky. Obsahuje celé kroupy, drobné kousky masa a částečky koření. Spojuje v sobě chuti majoránky, česneku a masového vývaru. Je vhodná k podávání jak v rámci zajičkového menu, tak samostatně.

Doporučené kulinářské tipy

- zkuste polévku provonět šunkou nebo rozpečenou slaninou
- neobávejte se přidat čerstvou zeleninu (pórek, kapustu...)
- zkuste využít netradiční suroviny, například kuskus
- před podáváním doplňte krutony nebo topinkou s česnekem
- v zimních měsících můžete přidat i vepřovou krev

Náš tip

Ovarová polévka se slaninou a krutony

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

300 g	Ovarové polévky Vitana	50 g	Krutonů Vitana
3 000 ml	vody na přípravu polévky	1 g	Petrželové natě Vitana
100 g	slaniny		

Ovarovou polévku Vitana uvaříme podle návodu. Slaninu nakrájíme na drobné nudličky, krátce rozpečeme a přidáme do polévky. Krutony Vitana vkládáme do polévky při podávání. Zdobíme Petrželovou natí Vitana.

Náš tip

Ovarová polévka s kuskusem

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

290 g	Ovarové polévky Vitana	6 g	česneku
3 000 ml	vody na přípravu polévky	1 g	Majoránky Vitana
60 g	kuskusu	6 g	Petrželové natě Vitana
120 ml	vody na přípravu kuskusu		

Ovarovou polévku Vitana uvaříme podle návodu. Kuskus zalijeme vařící vodou a necháme chvíli odpočinout. Česnek drobně rozsekáme a vložíme do hotové polévky. Při podávání polévku doplníme kuskusem, provoníme Majoránkou Vitana a ozdobíme Petrželovou natí Vitana.



Ovarová polévka

hmotnost výrobku

2 kg

výsledný objem

20 l

počet ks/karton

3



8 593837 1234646

Ovarová polévka



Brokolicová polévka

Atraktivní krémová polévka moderní kuchyně zaujme na první pohled smetanovou barvou se zeleným nádechem. Obsahuje drobné růžičky brokolice, jejíž jemná chuť v této polévce obzvlášť vyniká.

Doporučené kulinářské tipy

- do polévky můžete vkládat malé sýrové toasty nebo krutonky
- při slavnostní příležitosti doplňte sýrovou tyčinkou nebo smetanovým nokem
- obohaťte polévku čerstvými žampiony
- zkuste ji zjemnit máslem nebo smetanou
- do svačínové úpravy přidejte ztracené vejce
- můžete přidat růžičky kvěťáku nebo romaneska
- doplňte a ozdobte nočkem nebo spirálou ze zakysané smetany



Brokolicová polévka s kukuřicí

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

270 g Brokolicové polévky Vitana 200 g Kukuřice sladké Vitana
3 050 ml vody na přípravu polévky – bez nálevu

Brokolicovou polévku Vitana připravíme podle návodu. Sterilovanou Kukuřicí jemnou Vitana vložíme do hotové polévky prohřát. Při podávání polévku zdobíme sekanými čerstvými bylinkami.



Brokolicová polévka s česnekovými krutony

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

270 g Brokolicové polévky Vitana 10 g másla
3 100 ml vody na přípravu polévky 4 g Česneku sušeného mletého
200 g Krutonů Vitana Vitana

Brokolicovou polévku Vitana připravíme podle návodu. Do rozpuštěného másla vsypeme Česnek sušený mletý Vitana a Krutony Vitana. Krátce je prohřejeme a při podávání vkládáme do polévky, kterou zdobíme sekanými čerstvými bylinkami.



	hmotnost výrobku	výsledný objem	počet ks/karton
Ovarová polévka	1,8 kg	20 l	3



Brokolicová polévka



Čočková polévka

Polévka světlehnědé barvy, klasika české kuchyně, má zahuštěnou konzistenci s dobře patrnými celými zrny čočky. Intenzivní chuť čočky kombinuje s chutí česneku a majoránky.

Doporučené kulinářské typy

- přidejte párek, uzeninu, uzené maso
- použijte jako základ krajových polévek – přidejte slaninu, klobásu či brambory
- doplňte moderními vložkami (sýr tofu, tempeh, sójový salámk)
- pro nabídku pokrmů mezinárodní kuchyně přidejte brambory se zakysanou smetanou, široké nudle, kysané zelí a houby, kořenovou zeleninu, kapustu, celer a slaninu nebo listový špenát
- ochuťte sladkou mletou paprikou, kečupem nebo rajčatovým protlakem
- proveňte česnekem, majoránkou, tymiánem

Náš tip

Čočková polévka se špenátem

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

360 g	Čočkové polévky Vitana	1 g	Petrželové natě Vitana
2 950 ml	vody na přípravu polévky	4 g	Sušeného česneku mletého Vitana
200 g	mražených špenátových listů	20 ml	vody na namočení česneku
40 g	restované cibule Cronions Vitana	20 ml	citronové šťávy

Čočkovou polévku Vitana uvaříme podle návodu. Listový špenát rozmrazíme, překrájíme a dusíme doměkka. Ochutíme restovanou cibulí Cronions Vitana, Petrželovou natí Vitana a Česnekem sušeným mletým Vitana, který předem namočíme ve vodě. Poté polévku ochutíme citronovou šťávou a vložíme do ní špenát. Při podávání ozdobíme Petrželovou natí Vitana.

Náš tip

Čočková polévka s celerovou slámou a anglickou slaninou

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

150 g	anglické slaniny	2 850 ml	vody na přípravu polévky
90 g	cibule	330 g	Čočkové polévky Vitana
6 g	Sušeného česneku mletého Vitana	4 g	Vegety uzené Vitana
100 g	Celeru na nudličky Vitana – bez nálevu	8 g	Petrželové natě Vitana

Anglickou slaninu nakrájíme na nudličky, rozpečeme, přidáme drobně krájenou cibuli, Sušený česnek Vitana a Celeru na nudličky Vitana. Za častého míchání smažíme asi 4 minuty. Poté zalijeme studenou vodou, přidáme Čočkovou polévku Vitana, promícháme a za občasného míchání přivedeme k varu. Vaříme pozvolna 10 minut. Hotovou polévku ochutíme Vegetou uzenou Vitana. Při podávání zdobíme Petrželovou natí Vitana.



hmotnost výrobku výsledný objem počet ks/karton

Čočková polévka	2,4 kg	20 l	3
-----------------	--------	------	---



Vhodná pro školní stravování (spotřební koš)!

Čočková polévka



Dršťková polévka

Typická zahuštěná polévka české kuchyně s výraznou paprikově červenou barvou a menšími kousky dršťek. Chutná výrazně po majoránce a česneku. Její příprava je oproti klasické verzi mnohem rychlejší.

Doporučené kulinářské tipy

- ochucujte podle krajových zvyklostí česnekem, slaninou, bramborami nebo kapustou
- přidejte opečenou klobásu, sladkou papriku nebo rajčatový protlak
- před podáváním zkuste přidat vařené uzené maso, orestovanou zeleninu nebo žampiony orestované na sádle
- podávejte s minitoasty nebo česnekovou topinkou
- po úpravě ideální jako přesnídávková polévka

Náš tip

Dršťková polévka s bramborami a kuskusem

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

280 g	Dršťkové polévky Vitana	60 g	kuskusu
2 850 ml	vody na přípravu polévky	120 ml	vody na namočení kuskusu
200 g	oloupaných brambor	1 g	Petrželové natě Vitana

Do odměřeného množství studené vody vsypeme směs Dršťková polévka Vitana a necháme 15 minut odstát. Poté za občasného míchání přivedeme k varu a pozvolna vaříme 10 minut. Brambory nakrájíme na kostičky, vložíme do děrované gastro-nádoby a uvaříme v konvektomatu doméčka. Kuskus zalijeme vařící vodou a necháme chvíli odpočinout. Brambory a kuskus vkládáme do polévky při podávání. Zdobíme Petrželovou natí Vitana.

Náš tip

Dršťková polévka s anglickou slaninou

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

280 g	Dršťkové polévky Vitana	120 g	anglické slaniny
3 100 ml	vody na přípravu polévky	1 g	Majoránky Vitana

Do odměřeného množství studené vody vsypeme směs Dršťková polévka Vitana a necháme 15 minut stát. Poté za občasného míchání přivedeme k varu a polévku pozvolna vaříme 10 minut. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a krátce rozpečeme na pánvičce. Vložíme do hotové polévky, kterou při podávání provoníme Majoránkou Vitana.

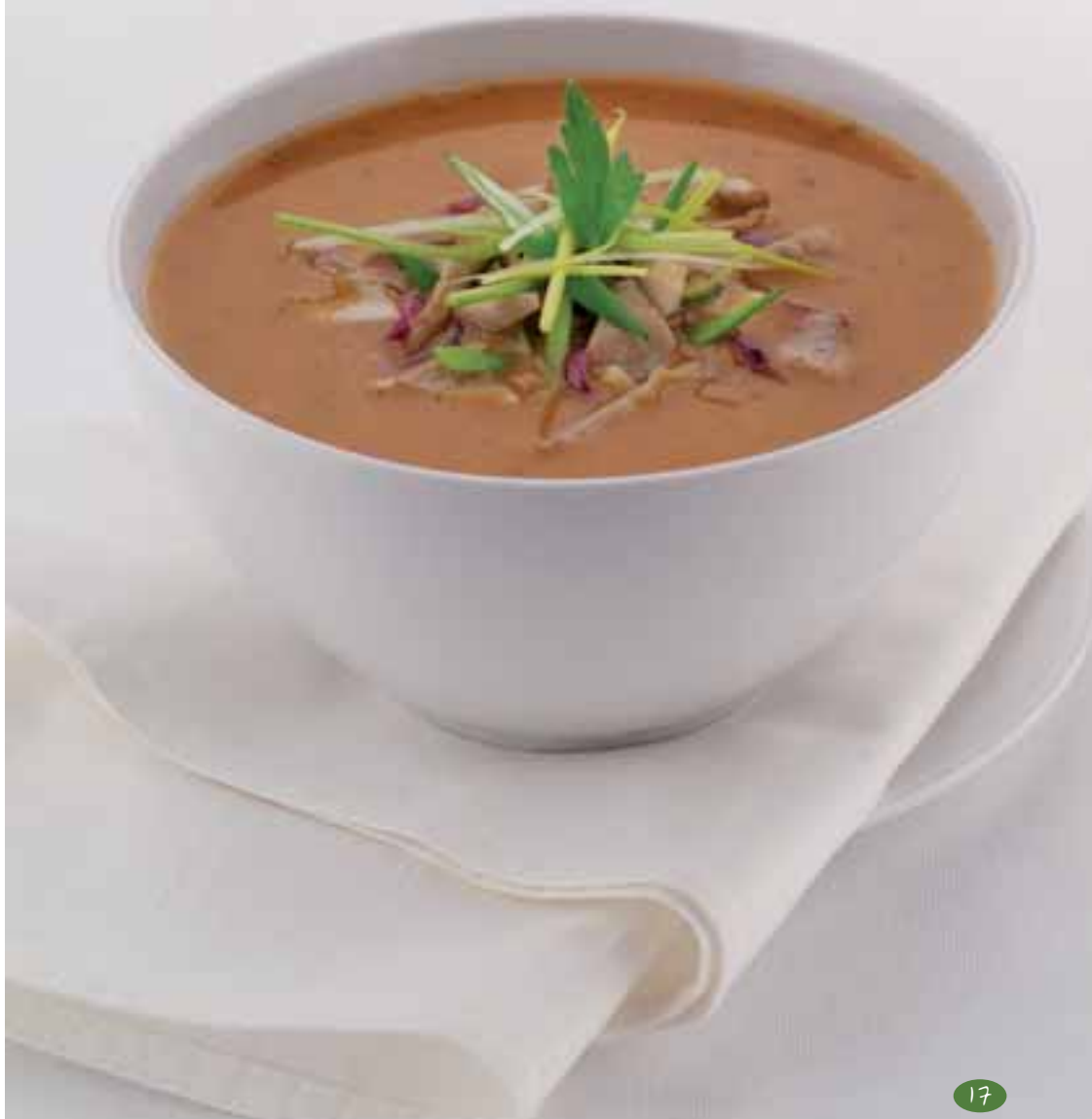


hmotnost výrobku výsledný objem počet ks/karton

Dršťková polévka	1,7 kg	20 l	3
------------------	--------	------	---



Dršťková polévka



Gulášová polévka

Tato červenohnědá vydatná zahuštěná polévka s kousky masové rýže má v české kuchyni silnou tradici. Chutná výrazně po paprice, ke které se přidávají chuti česneku, majoránky a slaniny.

Doporučené kulinářské tipy

- doplňte kostičkami brambor, masem nebo opečenou uzeninu
- doplňte různými moderními vložkami a zavářkami (tempeh, sójový salámek, Masová rýže Vitana)
- ochucujte podle krajoých zvyklostí
- podávejte s česnekovou topinkou
- využijte ji k posílení chuti gulášů, gulášových variací a chalupářských kotlíků
- po úpravě ideální jako přesnídávková polévka



Gulášová polévka s masovou rýží a bramborem

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

356 g	Gulášové polévky Vitana	50 g	Masové rýže Vitana
2 750 ml	vody na přípravu polévky	1 g	Petrželové natě Vitana
300 g	oloupaných brambor		

Gulášovou polévku Vitana připravíme podle návodu, během vaření přidáme Masovou rýži Vitana a společně dokončíme. Brambory nakrájíme na kostičky, vložíme do děrované gastronádoby a vaříme v konvektomatu asi 15 minut. Měkké brambory přidáme do polévky. Při podávání zdobíme Petrželovou natí Vitana.



Gulášová polévka se slaninou a hlávkovým zelím

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

356 g	Gulášové polévky Vitana	180 g	hlávkového zelí
2 950 ml	vody na přípravu polévky	80 g	slaniny

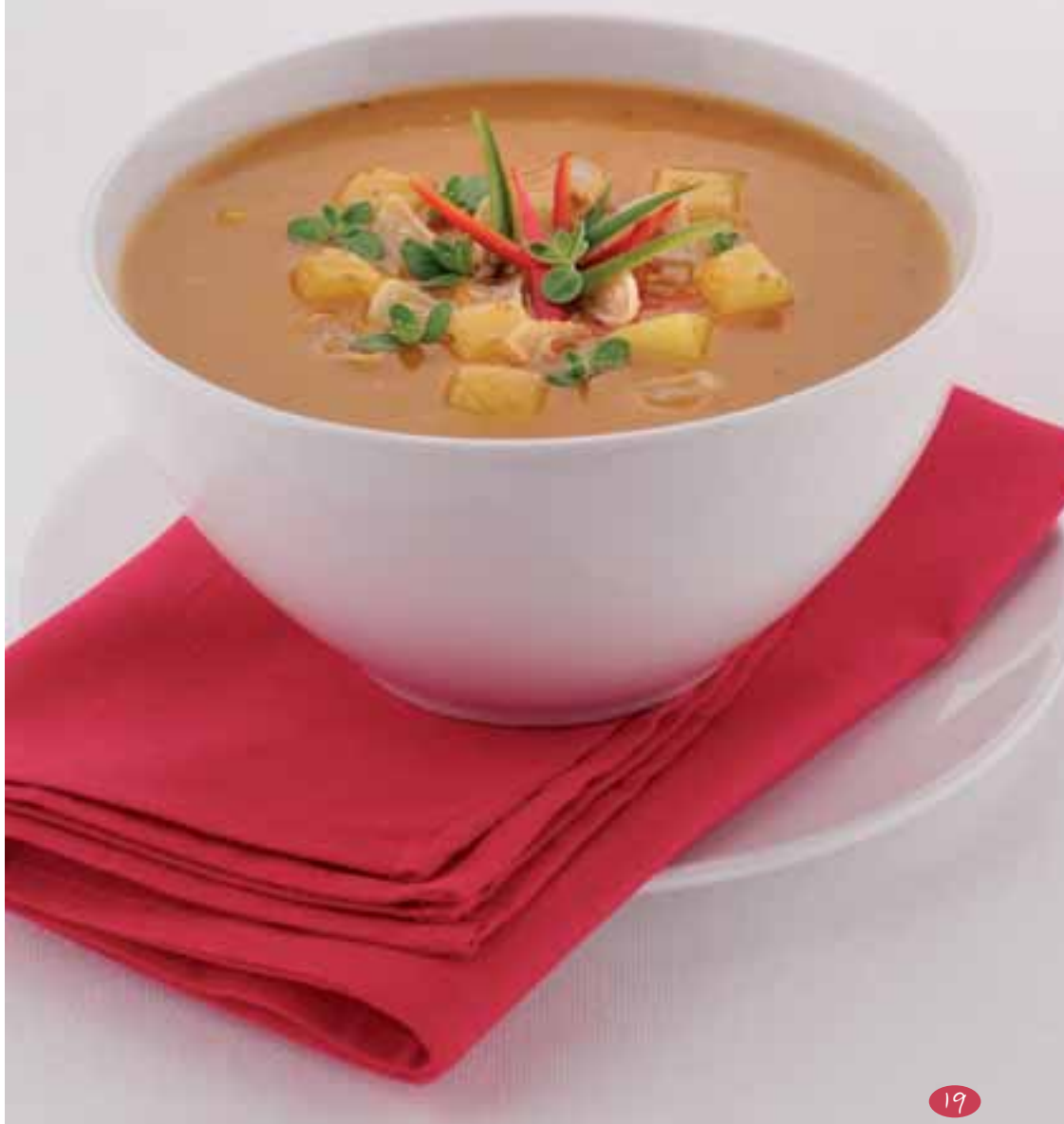
Gulášovou polévku Vitana připravíme podle návodu. Během vaření přidáme nudličky hlávkového zelí a společně povaříme. Slaninu nakájíme na kostičky, rozpečeme a přidáme do hotové polévky. Při podávání ozdobíme Petrželovou natí Vitana.



	hmotnost výrobku	výsledný objem	počet ks/karton
Gulášová polévka	5,5 kg	45 l	1



Gulášová polévka



Hrachová polévka

Polévka, jejíž místo je v české kuchyni nezastupitelné. Má zahuštěnou hladkou konzistenci, výraznou hrachovou chuť i výrazně hrachově zelenou barvu.

Doporučené kulinářské tipy

- doplňujte ji různými moderními vložkami (tempeh, sójový salámek, uzený sýr tofu)
- ochucujte podle krajových zvyklostí
- zkuste zjemnit máslem nebo smetanou
- přidejte na kostičky nakrájenou opečenou slaninu, uzené maso, brambory
- před podáváním doplňte krutony, minitoasty, smaženým hráškem nebo česnekovou topinkou
- polévku doplňte kroupami



Hrachová polévka s bramborami a slaninou

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce - 330 ml

264 g	Hrachové polévky Vítana	130 g	anglické slaniny nebo jiné uzeniny
2 900 ml	vody na přípravu polévky		
200 g	oloupaných brambor	1 g	Majoránky Vítana

Hrachovou polévku Vítana připravíme podle návodu. Brambory nakrájíme na kostičky, vložíme do děrované gastronádoby a upravujeme v konvektomatu asi 15 minut doměkka. Slaninu nakrájíme na kostičky, rozpečeme a přidáme do hotové polévky. Při podávání polévku provoníme Majoránkou Vítana.



Hrachová polévka s kroupami a smetanou

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce - 330 ml

264 g	Hrachové polévky Vítana	1 000 ml	vody na přípravu krup
2 750 ml	vody na přípravu polévky	100 ml	smetany
140 g	krup		

Hrachovou polévku Vítana připravíme podle návodu. Kroupy uvaříme doměkka a propálchne studenou vodou. Vložíme do uvařené polévky a zjemníme smetanou. Při podávání polévku ozdobíme osmaženou směsí zeleniny (mrkev, pórek) a petrželovou natí nebo jinou bylinkou.



	hmotnost výrobku	výsledný objem	počet ks/karton
Hrachová polévka	2,4 kg	30 l	3



Vhodná pro školní stravování (spotřební koš)!

20

Hrachová polévka



Hrachová polévka se slaninou

Hrachová polévka s chutí hrachu obohacenou nádechem slaniny a vyvážené kombinace česneku a majoránky. Má výrazné hrachově zelenou barvu a zahuštěnou hladkou konzistenci.

Doporučené kulinářské tipy

- doplňujte různými moderními vložkami (uzený tempeh, sójový salámeček...)
- doplňujte klasickými polévkovými vložkami (uzené maso, párek, rozškvařená slanina...)
- můžete zjemnit máslem nebo smetanou
- obohaťte minitoasty, krutony nebo česnekovou topinkou
- využijte při přípravě etnických kuchyní, např. slovenské
- zkuste přidat i další vložky, např. zeleninu, obiloviny nebo kysané zelí
- po úpravě ideální jako přesnídávková polévka



Hrachová polévka se slaninou a minitoasty

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

286 g	Hrachové polévky se slaninou Vitana	120 g	slaniny
		100 g	Minitoastů Vitana

3 000 ml vody na přípravu polévky

Hrachovou polévku se slaninou Vitana uvaříme podle návodu. Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, rozpečeme a vložíme do hotové polévky. Při podávání sypeme polévku Minitoasty Vitana. Můžeme ozdobit smaženou mrkovou slámou a vhodnou bylinkou.



Hrachová polévka se slaninou, kuskusem a žampiony

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

286 g	Hrachové polévky se slaninou Vitana	120 ml	vody na namočení kuskusu
		90 g	žampionů
2 950 ml	vody na přípravu polévky	30 g	másla
60 g	kuskusu		

Hrachovou polévku se slaninou Vitana uvaříme podle návodu. Kuskus zalijeme vařící vodou a necháme chvíli odpočinout. Žampiony nakrájíme na plátky, krátce opečeme na másle a vložíme spolu s kuskusem do uvařené polévky. Při podávání můžeme ozdobit plátky žampionů, smaženou mrkovou slámou a sekanou petrželkou.



hmotnost výrobku	výsledný objem	počet ks/karton
------------------	----------------	-----------------

Hrachová polévka se slaninou	2,6 kg	30 l	3
------------------------------	--------	------	---



8 593837 1234998

Vhodná pro školní stravování (spotřební koš)!

Hrachová polévka se slaninou



Mexická polévka

Tato labužnická polévka mezinárodní kuchyně má atraktivní světle červenou barvu a mírně pikantní jemnou rajčatovou chuť. Je zahuštěná, obsahuje červené fazole, kousky paprik a částečky zeleninových natí.

Doporučené kulinářské tipy

- zkuste zjemnit máslem nebo smetanou
- vložte orestovanou zeleninu nebo slaninu
- přidejte kukuřici nebo červené fazole
- při podávání ozdobte nočkem nebo spirálou kysané smetany
- vyzkoušejte před podáváním přidat slámu z pšeničných tortil
- po úpravě ideální jako přesnídávková polévka



Mexická polévka s tortilovou slámou

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

396 g	Mexické polévky Vitana	120 g	Tortil klasik 25 cm Vitana
2 450 ml	vody na přípravu polévky	1 g	Petrželové natě Vitana
550 ml	mléka na přípravu polévky		

Do odměřeného množství studené vody vmícháme směs Mexická polévka Vitana a za občasného míchání přivedeme k varu. Vaříme pozvolna 10 minut. Před dovařením polévku zjemníme mlékem. Tortily klasik Vitana nakrájíme na drobné nitky (slámu) a při podávání je klademe na povrch polévky. Zdobíme Petrželovou natí Vitana.



Mexická polévka s kukuřicí

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

396 g	Mexické polévky Vitana	120 g	Kukuřice sladké Vitana – bez nálevu
2 450 ml	vody na přípravu polévky	1 g	Petrželové natě Vitana
550 ml	mléka na přípravu polévky		

Do odměřeného množství studené vody vmícháme směs Mexická polévka Vitana a za občasného míchání přivedeme k varu. Vaříme pozvolna 10 minut. Před dokončením polévku zjemníme mlékem a vložíme sterilovanou Kukuřici jemnou Vitana. Při podávání zdobíme Petrželovou natí Vitana.



	hmotnost výrobku	výsledný objem	počet ks/karton
Mexická polévka	1,8 kg	15 l	3



Mexická polévka



Zeleninový boršč

Polévka, kterou známe z mezinárodní kuchyně a která má i u nás velkou tradici. Svou červenohnědou barvu získala z červené řepy. Je jen mírně zahuštěná a obsahuje kousky zeleniny.

Doporučené kulinářské tipy

- vyzkoušejte podle původních receptů přidat různé druhy mas
- vložte opečenou klobásu, párek nebo rozškvařenou slaninu
- vyzkoušejte různé moderní vložky jako sójový salámek, uzený sýr tofu nebo Masovou rýži Vitana
- podávejte se smetanou
- přidejte kostičky brambor, nudličky kapusty nebo zelí
- po přidání masa ideální jako přesnídávková polévka



Zeleninový boršč se sójovým párkem

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

390 g	Zeleninového boršče Vitana	30 g	rostlinného oleje
2 850 ml	vody na přípravu polévky	1 g	Petrželové natě Vitana
200 g	sójových párků	100 g	sójové smetany

Ve studené vodě rozmícháme směs Zeleninový boršč Vitana a vaříme pozvolna za občasného míchání 10 minut. Před dovařením přidáme nakrájené a na oleji orestované sójové párky. Polévku před podáváním zjemníme sójovou smetanou a ozdobíme Petrželovou natí Vitana.



Zeleninový boršč s bramborami a hlávkovým zelí

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

390 g	Zeleninového boršče Vitana	200 g	oloupaných brambor
2 800 ml	vody na přípravu polévky	1 g	Petrželové natě Vitana
150 g	hlávkového zelí		

Ve studené vodě rozmícháme směs Zeleninový boršč Vitana, přivedeme k varu, přidáme nudličky hlávkového zelí a vaříme pozvolna za občasného míchání 10 minut. Brambory nakrájíme na kostičky, vložíme do děrované gastronádoby a uvaříme v konvektomatu doméčka. Při podávání vkládáme do polévky brambory a povrch sypeme Petrželovou natí Vitana.



Zeleninový boršč

hmotnost výrobku

2,1 kg

výsledný objem

20 l

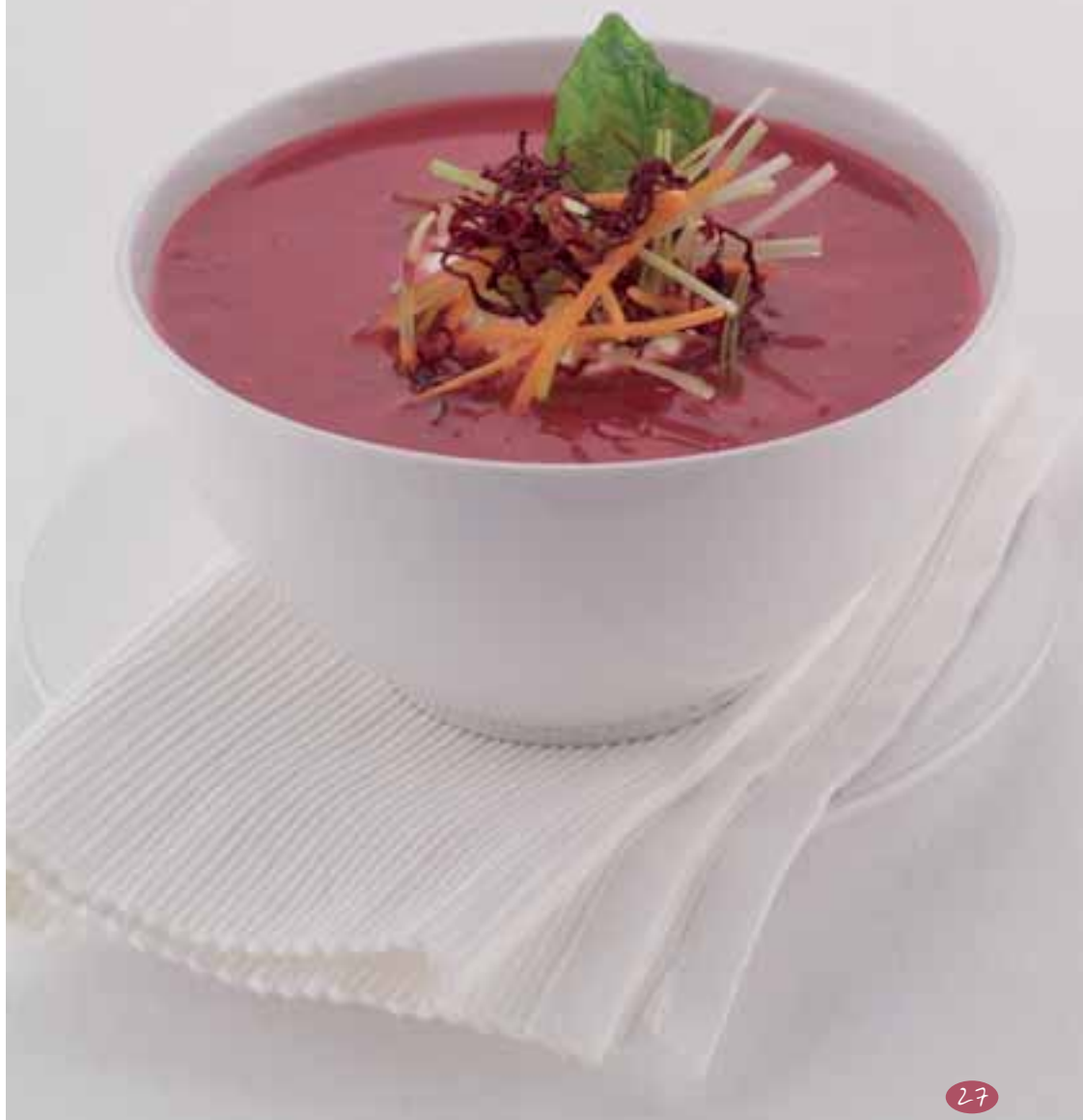
počet ks/karton

3



8 593837 224708

Zeleninový boršč



Žampionová polévka

Stále častěji žádaná módní zahuštěná polévka smetanově nažloutlé barvy a plně žampionové chuti i vůně. Obsahuje plátky žampionů.

Doporučené kulinářské tipy

- při podávání přidejte nakrájené a na másle podušené žampiony
- vyzkoušejte přidat čtvrtky nebo osminky čerstvých žampionů
- posypejte sekanou čerstvou petrželkou a ozdobte šlehanou smetanou
- přidejte nasekaný kopr, kostičky brambor, kuskus nebo sterilované fazolové lusky
- podávejte s krutony z bílého pečiva nebo vložte máslové či krupicové noky
- zkuste do polévky zavařit rozšlehaná vejce nebo vložit zastřená vejce
- provoňte polévku rozškvařenou slaninou nebo ji zjemněte smetanou či máslem
- zkuste do polévky během vaření přidat drobně krájené hlávkové zelí
- ochuťte polévku rozetřeným česnekem a doplňte zapečenými toasty se sýrem

Náš tip

Žampionová polévka s kuskusem a bramborami

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

264 g	Žampionové polévky Vitana	50 g	kuskusu
2 900 ml	vody na přípravu polévky	100 ml	vody na přípravu kuskusu
200 g	oloupaných brambor		

Žampionovou polévku Vitana připravíme podle návodu. Brambory nakrájíme na kostičky, vložíme do gastronádoby a uvaříme doměkka. Kuskus zalijeme vařící vodou a necháme krátce odpočinout. Při podávání do polévky vkládáme brambory a kuskus. Polévku můžeme ozdobit smaženou mrkvovou slámou, žampiony a čerstvou bazalkou.

Náš tip

Žampionová polévka s fazolkami

Surovinová kalkulace na 10 porcí, objem 1 porce – 330 ml

264 g	Žampionové polévky Vitana	60 g	másla
3 000 ml	vody na přípravu polévky	4 g	Petrželové natě Vitana
200 g	Fazolových lusků Vitana – bez nálevu		

V odměřeném množství studené vody rozmícháme směs Žampionová polévka Vitana a za občasného míchání uvedeme do varu. Vaříme pozvolna 10 minut. Fazolové lusky Vitana přidáme do polévky před dovařením. Polévku zjemníme máslem a při podávání sypane Petrželovou natí Vitana.



žampionová polévka	hmotnost výrobku	výsledný objem	počet ks/karton
Žampionová polévka	1,6 kg	20 l	3



8 593837 861316

Žampionová polévka





NOVINKY

	hmotnost výrobku	výsledný objem
Bramborová polévka	2,6 kg	20 l
Zelňačka	2,5 kg	30 l

VÝVAROVÉ POLÉVKY

	hmotnost výrobku	výsledný objem
Francouzská polévka	1,8 kg	30 l
Ovarová polévka	2 kg	20 l

ZAHUŠTĚNÉ POLÉVKY

	hmotnost výrobku	výsledný objem
Brokolicová polévka	1,8 kg	20 l
Čočková polévka	2,4 kg	20 l
Dršťková polévka	1,7 kg	20 l
Gulášová polévka	5,5 kg	45 l
Hrachová polévka	2,4 kg	30 l
Hrachová polévka se slaninou	2,6 kg	30 l
Mexická polévka	1,8 kg	15 l
Zeleninový boršč	2,1 kg	20 l
Žampionová polévka	1,6 kg	20 l

Galerie polévek

Bramborová
polévka 2,6 kg

N_{FE}



Zelňačka
2,5 kg

N_{FE}



Francouzská
polévka 1,8 kg



Ovarová
polévka 2 kg



Brokolicová
polévka 1,8 kg



Čočková
polévka 2,4 kg



Dršťková
polévka 1,7 kg



Gulášová
polévka 5,5 kg



Hrachová
polévka 2,4 kg



Hrachová polévka
se slaninou 2,6 kg



Mexická
polévka 1,8 kg



Zeleninový
boršč 2,1 kg



Žampionová
polévka 1,6 kg

