

## Каша пшенична розсипчаста з цибулею

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
ЗП, Г	Крупа пшенична «Артек»	35,5	35,5	44	35,5	35,5	44	3,91	3,91	4,84	0,43	0,43	0,53	24,35	24,35	30,18	118,93	118,93	147,40
	Вода	63,5	63,5	72	63,5	63,5	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Сіль йодована	0,3	0,3	0,38	0,3	0,3	0,38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>Маса каші</b>	–	–	–	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>110</b>												
	Цибуля ріпчаста	15,5	15,5	20	13	13	17	0,18	0,18	0,24	0	0	0	1,27	1,27	1,67	5,33	5,33	6,97
	Олія	2	2	2,5	2	2	2,5	0	0	0	2,00	2,00	2,50	0	0	0	17,98	17,98	22,48
	<b>Маса пасерованої</b>	–	–	–	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>17</b>												
	<b>Вихід страви</b>	–	–	–	<b>101</b>	<b>101</b>	<b>127</b>	<b>4,09</b>	<b>4,09</b>	<b>5,08</b>	<b>2,42</b>	<b>2,42</b>	<b>3,03</b>	<b>25,63</b>	<b>25,63</b>	<b>31,85</b>	<b>142,2</b>	<b>142,2</b>	<b>176,85</b>

### Технологія приготування

У киплячу підсолену воду всипають підготовлену крупу. Варять, помішуючи до загустіння 10—15 хв. Потім посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті зі зменшеним нагрівом для упрівання каші до готовності 1 год. Нарізану кубиками цибулю пасерують на олії. Перед видачею кашу змішують з пасерованою цибулею. Подають на м'якій закусочній тарілці за температури +60...+65 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** зерна крупи цілі, добре набухлі або злегка розварені; каша заправлена пасерованою цибулею.

**Колір:** характерний пшеничній крупі.

**Смак і запах:** характерний для каші з даного виду крупи. Не допускається запаху пригорілої каші.

**Консистенція:** розсипчаста, м'яка, однорідна.

