

Opis receptury

03.09.2015

Nazwa potrawy

SURÓWKA WIOSENNA

Autor receptury

Data utworzenia

03.09.2015

Osoba nadzorująca

Osoba odpowiedzialna

Konsument

Rodzaj diety

Czas przygotowania

0

Waga jednej porcji

86

Sposób wydawania

Sposób przygotowania

Wartości odżywcze

| Składnik | Jednostka miary | Zawartość |
|----------------------|-----------------|-------------|
| Wartość energetyczna | kcal | 0 |
| Białko | g | 0,00 |
| Tłuszcz | g | 0,00 |
| Węglowodany | g | 0,00 |
| Wapń | mg | 0,00 |
| Fosfor | mg | 0,00 |
| Żelazo | mg | 0,00 |
| Witamina A | j.m. | 0,00 |
| Witamina B1 | mcg | 0,00 |
| Witamina B2 | mcg | 0,00 |
| Witamina C | mg | 0,00 |

Lista składników

| L.P. | Składnik | Ilość w gramach |
|-------|-----------------------|-----------------|
| 1 | RZODKIEWKA | 0 |
| 2 | OLEJ | 6 |
| 3 | OGÓREK ŚWIEŻY | 11 |
| 4 | SOS KOPERKOWO-ZIOŁOWY | 46 |
| 5 | POMIDORY | 11 |
| 6 | SZCZYPIOR | 5 |
| 7 | SAŁATA LODOWA | 7 |
| Razem | | 86 |