

## Opis receptury

03.09.2015

Nazwa potrawy

**SOS MIĘSNO-WARZYWNY**

Autor receptury

Data utworzenia

**03.09.2015**

Osoba nadzorująca

Osoba odpowiedzialna

Konsument

Rodzaj diety

Czas przygotowania

**0**

Waga jednej porcji

**39**

Sposób wydawania

Sposób przygotowania

### Wartości odżywcze

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

### Lista składników

L.P.	Składnik	Ilość w gramach
1	SZYNKA BEZ KOŚCI	<b>3</b>
2	OLEJ	<b>6</b>
3	PAPRYKA	<b>27</b>
4	PAPRYKA SŁODKA	<b>0</b>
5	OREGANO	<b>0</b>
6	PIEPRZ CZARNY	<b>0</b>
7	PIEPRZ ZIOŁOWY	<b>0</b>
8	MĄKA	<b>3</b>
Razem		<b>39</b>