

## Opis receptury

03.09.2015

Nazwa potrawy **ZUPA PIECZARKOWA Z CHLEBEM**

Autor receptury

Data utworzenia **03.09.2015**

Osoba nadzorująca

Osoba odpowiedzialna

Konsument

Rodzaj diety **ZUPA**

Czas przygotowania **0**

Waga jednej porcji **224**

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	KOŚCI	<b>8</b>
2	MARCHEW	<b>13</b>
3	PIETRUSZKA	<b>6</b>
4	SÓL	<b>3</b>
5	PIEPRZ ZIOŁOWY	<b>0</b>
6	ZIEMNIAKI	<b>112</b>
7	PIECZARKI	<b>28</b>
8	ŚMIETANA	<b>10</b>
9	CHLEB	<b>32</b>
10	MĄKA	<b>6</b>
11	NATKA	<b>0</b>
12	CEBULA	<b>3</b>
13	PIEPRZ CZARNY	<b>0</b>
14	ZIELE ANGIELSKIE	<b>0</b>
15	LIŚC LAUROWY	<b>0</b>
16	SELER	<b>3</b>
Razem		<b>224</b>