

## Röstitud punane peet ürtidega

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90047	Peet keedetud, kooritud	kg	1.2630	5.00	1.2000
50068	SM Tüümian kuivatatud	Kg	0.0010		0.0010
80078	Õli	kg	0.0100		0.0100
50059	Sool	kg	0.0020		0.0020
					1.2130

## Valmistamine:

1. Tükelda kooritud peedist sektorit ja pane ahjuplaadile;
2. Sega õliga;
3. Rösti peedid ahjus 180 C juures 15-20 minutit;
4. Maitsesta tüümiani ja soolaga;
5. Serveeri soojana.

Kuumana realiseeritavad toidud serveerida üle +65 oC kuni 2 h alates kuumtöötlemise lõpust. Säilitamisaega arvestatakse alates tehnoloogilise protsessi lõpust, mil toit on saavutanud säilitamiseks vajaliku temperatuuri.

Toidu säilitamismõuded on kinnitatud Põllumajandusministri 5. augusti 2002.a. määrusega nr 66. (Baltic Restaurants standard)