

	Ühik	Väljundteade
<b>Läätsed tomati ja karriga</b>	kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
30033	Läätsed punased	kg	0.2400		0.2400
80087	Vesi	Kg	0.4800		0.4800
80068	Purustatud tomatid omas mahlas	Kg	0.2200		0.2200
90069	Sibul kooritud	kg	0.0600		0.0600
90068	Seller vars	kg	0.1200	7.00	0.1120
80078	Õli	kg	0.0350		0.0350
50005	SM Karri	Kg	0.0020		0.0020
90100	Küüslauk kooritud	kg	0.0050		0.0050
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
90101	Petersell, külmutatud	kg	0.0110	10.00	0.0100
					1.1690

- 1. Loputa läätsed külma veega, kuumuta vesi ja läätsed keemiseni;
- 2. Lisa purustatud tomatid, hakitud sibul ja seller, hauta ca 10 min;
- 3. Sega juurde karripulber, purustatud küüslauk ja sool, hauta veel 10-15 min, kuni läätsed on pehmed;
- 4. Serveerimisel puista peale hakitud maitserohelist.