

		Ühik	Väljundteade
Kikerhernepikkpoiss		kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
80106	Kikerhernes soolvees konserv	kg	1.2000	50.00	0.6000
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.1000		0.1000
90069	Sibul kooritud	kg	0.1000		0.1000
90100	Küüslauk kooritud	kg	0.0200		0.0200
30095	Riivsai	kg	0.1000		0.1000
50048	SM Paprika jahvatatud	Kg	0.0050		0.0050
50059	Sool	kg	0.0030		0.0030
50005	SM Karri	Kg	0.0050		0.0050
80080	Tomatipasta 28-30%	Kg	0.0600		0.0600
80078	Õli	kg	0.0200		0.0200
80087	Vesi	Kg	0.0300		0.0300
					1.0430

Valmistamine:

1. Tükelda porgand, sibul ja küüslauk väiksemateks kuubikuteks ning hauta neid madalal kuumusel umbes 5 minutit, kuni sibul muutub klaasjaks.
2. Kurna kikerherned ja asetä suuremasse kaussi/nõusse ja tambi pudrunuiaga katki. Ära tee sellest püreed!
3. Lisa kikerhernestele praetud köögiviljad, riivsai, tomatipasta ja maitseained ning sega. Vajadusel lisa vett, kui jääb liiga kuiv.
4. Vormi suured pikkpoisi pätsikesed ja küpseta eelkuumutatud ahjus, fooliumiga kaetuna, 190 kraadi juures 30 minutit