

Porgandipikkpoiss

		Ühik	Väljundteade		
		kg	1.0000		
Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90051	Porgand pestud kooritud	kg	1.0500		1.0500
60019	Või 82%	kg	0.0200		0.0200
60020	Piim 2,5%,	kg	0.1700		0.1700
30045	Manna	kg	0.1100		0.1100
70011	Muna, kg	kg	0.1910	11.00	0.1700
50059	Sool	kg	0.0030		0.0030
30082	Päevalilleseemned kooritud	Kg	0.0200		0.0200
					1.5430

Valmistamine:

1. Hauta riivitud porgand või ja piimaga pehmeks, lisa manna, jahuta;
2. Klopi munad lahti, lisa sool;
3. Lisa munad porgandisegule, sega ühtlaseks massiks;
4. Vormi pikk päts või laota taigen GN-i;
5. Puista peal seemned;
6. Küpseta eelkuumutatud ahjus ca 160 °C juures 30-40 minutit, jahuta.
7. Lõika sobivad portsjontükid
8. Serveeri soojalt

Valmista pikkpoiss eelmisel päeval, siis on seda lihtsam lõigata.