

Kreemjas läätse - köögiviljakarri

Ühik	Väljundteade
kg	1.0000

Kaubako od	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
90069	Sibul kooritud	kg	0.0600		0.0600
90051	Porgand pestud kooritud	kg	0.3000		0.3000
50024	SM Loorberileht	Kg			0.0001
90015	Suvikõrvits, tsukiini	kg	0.2500	20.00	0.2000
50046	SM Pipar must purustatud	Kg			0.0001
90100	Küüslauk kooritud	kg	0.0050		0.0050
50005	SM Karri	Kg	0.0050		0.0050
80087	Vesi	Kg	0.3500		0.3500
60012	Vahukoor 35%	kg	0.0500		0.0500
30033	Läätsed punased	kg	0.2000		0.2000
50059	Sool	kg	0.0050		0.0050
80078	Õli	kg	0.0300		0.0300
					1.2052

1. Aja laiema põhjaga pott kuumaks ja vala sinna õli. Lisa hakitud sibulad ja näpuotsaga soola. Kuumuta paar minutit.
2. Lisa pikkupidi sektoriteks tükeldatud porgandid ja loorberilehed. Kuumuta.
3. Lisa suurteks kuubikuteks tükeldatud suvikõrvits ja jamedalt hakitud küüslauguküüned. Prae paar minutit.
4. Lisa karripulber ja prae veel minut.
5. Lisa keev vesi, läätsed ja kata pott kaanega. Keeda keskmisel kuumusel 10 minutit.
6. Lisa koor, maitsesta soolaga. Keeda veel 5 minutit.
7. Eemalda pott tulelt.

Serveeri keedetud riisiga.

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