

Kõrvitsa-kartulivorm

		Ühik	Väljundteade		
		kg	1.0000		
Kaubako	Kauba nimetus	Ühik	Bruto	Protsent	Netokaal
od					
90021	Kartul kooritud	Kg	0.5000		0.5000
90031	Kõrvits	kg	0.2500	30.00	0.2500
90069	Sibul kooritud	kg	0.0800		0.0800
80078	Õli	kg	0.0250		0.0250
70020	Toidukoor 20 %	kg	0.2000		0.2000
60020	Piim 2,5%,	kg	0.2000		0.2000
50068	SM Tüümian kuivatatud	Kg	0.0020		0.0020
50040	SM Pipar must jahvatatud	Kg	0.0010		0.0010
50059	Sool	kg	0.0030		0.0030
50037	SM Muskaatpähkel jahvatatud	Kg	0.0020		0.0020
30010	Jahu nisu	kg	0.0200		0.0200
					1.2830

Valmistamine:

1. Lõika kõrvits, sibul ja kartulid õhukesteks viiludeks.
2. Sega kokku kõik kastme koostisosad, soola lisa vastavalt maitsele.
3. Pane ahjuvormi põhja pooled kartuliviilud, raputa natukene soola ning peale lisa kõrvits ja sibul. Kõige peale pane teine osa kartuliviile ning vala kastmega üle.
4. Kata kaane või fooliumiga ning küpseta eelkuumutatud ahjus 190 kraadi juures. Ca 1-1,5 tundi, vastavalt ahju eripäradele. Viimased 15-20 minutit võib küpsetada ilma kaaneta, et pealmine kiht natukene pruunistuks.