

Toidu nimetus: Vinegrett

Portsjoni kaal: 100

Valmistatavaid portsjoneid kokku: 10

Toiduained	Uhik	Retsepti kaal			Valmistamise kaal		Lisasin reaaltegelik 10
		1 bruto	kaos%	1 neto	10 bruto	10 neto	
Kartul	kg	0,025	25	0,018	0,050	0,036	0,25
Porgand	kg	0,020	20	0,016	0,040	0,032	0,2
Punapeet	kg	0,025	22	0,019	0,050	0,038	0,25
Hapukurk	kg	0,015	45	0,008	0,030	0,016	0,15
Hapukapsas	kg	0,020	20	0,016	0,040	0,032	0,2
Mugulsibul	kg	0,005	16	0,004	0,010	0,008	0,05
Sool	kg	0,001		0,001	0,010	0,010	0,01
Kaste:							0
Veiniädikas	l	0,010		0,010	0,020	0,020	0,1
Oli	l	0,005		0,005	0,010	0,010	0,05
Sinep	kg	0,003		0,003	0,006	0,006	0,03
Suhkur	kg	0,005		0,005	0,010	0,010	0,05
Kaunistamine:							0
Roheline sibul	kg	0,005	20	0,004	0,010	0,008	0,05
Kokku:		0,139		0,109	0,286	0,218	1,39

Valmistamine:

1. Kaalu vajalik tooraine.
2. Pese, koori kartulid, porgandid ja peeti.
3. Pane köögiviljad eraldi potti ja keeda valmimiseni.
4. Koori mugulsibul ning tükelda peenteks ribadeks.
5. Hapukapsas ja hapukurk tükelda ka ribadeks.
6. Jahuta valmis keedetud köögiviljad.
7. Tükelda nad peenteks ribadeks.
8. Maitsesta soolaga.
9. Valmista salatikaste veiniädikast, õlist, sinepist ja suhkrust.
10. Sega kõik korralikult läbi.
11. Aseta vinegrett külmkappi seisma.
12. Kontrolli maitset.
13. Serveeri viinapitsis koos lusikaga ja kaunista rohelse sibulaga.