

| Rec. Nr: KS - 01 | Biešu - pupiņu braunijs | | | | | |
|------------------------|-------------------------|------|---------------------|-------|---------------------|-------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Bietes | 30 | 22.5 | 39.23 | 29.42 | 46.15 | 34.62 |
| Pupiņas, brūnās | 15 | 10.5 | 19.62 | 13.73 | 23.08 | 16.15 |
| Kviešu milti a/l | 8 | 8 | 10.46 | 10.46 | 12.31 | 12.31 |
| Kakao | 1 | 1 | 1.31 | 1.31 | 1.54 | 1.54 |
| Cepamais pulveris | 0.2 | 0.2 | 0.26 | 0.26 | 0.31 | 0.31 |
| Eļļa rapšu | 4 | 4 | 5.23 | 5.23 | 6.15 | 6.15 |
| Ūdens | 20 | 20 | 26.15 | 26.15 | 30.77 | 30.77 |
| Cukurs | 6 | 6 | 7.85 | 7.85 | 9.23 | 9.23 |
| Kokosriekstu skaidiņas | 0.7 | 0.7 | 0.92 | 0.92 | 1.08 | 1.08 |
| Iznākums | - | 65 | - | 85 | - | 100 |

| | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> Pupiņas noskalo un briedina aukstā ūdenī (6-18 h). Bietes mazgā, nogriež galus, izvāra, nedaudz atdzesē, nomizo |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> Noskalotas pupiņas vāra līdz gatavībai; pēc vārīšanas noskalo atkārtoti. Samaļ bietes un pupiņas ar ūdeni; malšanu veic līdz viendabīgai konsistencei. Pievieno cepamo pulveri, kakao, miltus un eļļu un atkārtoti malšanu. Izklāj cepamo plātni ar cepamo papīru, ielej un izlīdzini mīklas masu. Cep 45-50 min 180°C. Atdzesē līdz 20-30°C. Sagriež porciju gabalos un pārkaisa ar kokosa skaidiņām. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> Braunijus pasniedz atdzesētus, apmēram 18-25°C. Brauniju uzglabāšanas laiks ir līdz 24 stundām; uzglabā istabas temperatūrā. |

| Rec. Nr: KS - 02 | Auzu cepums ar āboliem un rozīnēm | | | |
|-------------------------|-----------------------------------|------|---------------------|------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Auzu pārslas pilngraudu | 12 | 12 | 15 | 15 |
| Kviešu milti a/l | 5 | 5 | 12 | 12 |
| Banāni | 20 | 15 | 40 | 30 |
| Āboli | 7 | 5.11 | 10 | 7.3 |
| Rozīnes | 3 | 2.85 | 5 | 4.75 |
| Kanēlis | 0.2 | 0.2 | 0.3 | 0.3 |
| Linsēklas | 5 | 5 | 3 | 3 |
| Cukurs | 5 | 5 | - | - |
| Eļļa rapšu | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Ūdens | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Iznākums | - | 50 | - | 80 |

| | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> Rozīnes izmērcē, noskalo, nosusina un pārslas. Ābolus mazgā, mizo, izgriež serdi un sarīvē. Banānus noskalo un noņem mizu |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> Banānus ar ūdeni sablenderē līdz viendabīgai konsistencei, iemaisa miltus un kanēli. Masā iecilā auzu pārslas, cukuru, rozīnes, linsēklas un ābolus. Veido cepumus un kārto uz plāts Liek cepties sakarsētā krāsnī 180 °C 25-35 min. Atdzesē līdz 20-30 °C. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> Cepumus pasniedz atdzesētus, apmēram 18-25°C. Cepumu uzglabāšanas laiks ir līdz 24 stundām; uzglabā istabas temperatūrā. |

| Rec. Nr: KS – 02a | Auzu cepums ar āboliem un rozīnēm | | | |
|-------------------------|-----------------------------------|------|-----------------|------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1000 g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Auzu pārslas pilngraudu | 50 | 50 | 455 | 455 |
| Banāni | 60 | 45 | 545 | 409 |
| Āboli | 10 | 7.3 | 91 | 66 |
| Rozīnes | 10 | 9.5 | 91 | 86 |
| Kanēlis | 0.3 | 0.3 | 3 | 3 |
| Linsēklas | 1 | 1 | 9 | 9 |
| Eļļa | 2 | 2 | 18 | 18 |
| Iznākums | - | 110 | - | 1000 |

| | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> Rozīnes izmērcē, noskalo, nosusina un pārslas. Ābolus mazgā, mizo, izgriež serdi un sarīvē. Banānus noskalo un noņem mizu |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> Banānus sablenderē līdz viendabīgai konsistencei, pievieno kanēli. Masā iecilā auzu pārslas, rozīnes, linsēklas un rīvētos ābolus. Veido cepumus un kārto uz plāts Liek cepties sakarsētā krāsnī 180°C 25-35 min. Atdzesē līdz 20-30°C. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> Cepumus pasniedz atdzesētus, apmēram 18-25°C. Cepumu uzglabāšanas laiks ir līdz 24 stundām; uzglabā istabas temperatūrā. |

| Rec. Nr: KS - 03 | Banānu maize ar žāvētām aprikozēm | | | | | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|---------------------|-------|---------------------|-------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Banāni | 25 | 18.75 | 30.00 | 22.50 | 42.50 | 31.88 |
| Kviešu milti a/l | 12 | 12 | 14.40 | 14.40 | 20.40 | 20.40 |
| Aprikožu žāvētas | 5 | 4.75 | 6.00 | 5.70 | 8.50 | 8.08 |

| | | | | | | |
|------------------------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Olas | 12.5 | 11.25 | 15.00 | 13.50 | 21.25 | 19.13 |
| Cukurs | 2 | 2 | 2.40 | 2.40 | 3.40 | 3.40 |
| Kanēlis | 0.2 | 0.2 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 |
| Vanilīna cukurs | 0.05 | 0.05 | 0.06 | 0.06 | 0.1 | 0.1 |
| Cepamais pulveris | 0.3 | 0.3 | 0.36 | 0.36 | 0.51 | 0.51 |
| Kokosriekstu skaidiņas | 2 | 2 | 2.40 | 2.40 | 3.40 | 3.40 |
| Eļļa rapšu | 3 | 3 | 3.60 | 3.6 | 5.10 | 5.10 |
| Piens | 5 | 5 | - | - | - | - |
| Ūdens | - | - | 6 | 6 | 8.50 | 8.50 |
| Iznākums | - | 50 | - | 60 | - | 85 |

| | |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> • Aprikozes izmērcē, noskalo un sagriež strēmelītēs. • Olas noskalo, pārsit un atdala no čaumalas. • Banānus noskalo un noņem mizu. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Uzkaršē cepeškrāsni līdz 180°C. • Banānus sablenderē līdz viendabīgai konsistencei. Daļu no banāna atstāj nesablenderētu, lai to var sagriezt ripiņās un izkārtot pa virsu mīklas masai. • Pievieno olas, eļļu, piens, garšvielas, cukuru un cepamo pulveri, visu sablenderē vēlreiz. • Masai pievieno miltus un visu kārtīgi samaisa. Pēc tam masā iecilā aprikozes un kokosa skaidiņas. • Mīklas masu lej ietaukotā maizes veidnē vai uz cepamās plāts. Sagriež ripiņās nesablenderēto banānu un ripiņas izkārtot masai pa virsu. • Cep 50-60 min. vai līdz brīdim, kad iedurts irbulītis iznāk no klaipa tīrs. • Atdzesē līdz 20-30°C un sagriež porciju gabalos (šķēlēs). |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Maizi pasniedz atdzesētu, apmēram 18-25°C. • Maizes uzglabāšanas laiks ir līdz 24 stundām; uzglabā istabas temperatūrā. |

| Rec. Nr: KS - 04 | Biezpiens ar ogu mērci/ ar ogu mērci un bumbieriem | | | | | |
|------------------------|----------------------------------------------------|------|---------------------|------|---------------------|------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Biezpiens 9% | 35 | 35 | 60 | 60 | 90 | 90 |
| Krējums salds 35% | 4 | 4 | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Cukurs | 5 | 5 | 8 | 8 | 15 | 15 |
| Vanilīna cukurs | 0.05 | 0.05 | 0.1 | 0.1 | 0.1 | 0.1 |
| Ogu maisījums, saldēts | 18 | 16.2 | 25 | 22.5 | 20 | 18 |
| Bumbieri | 80 | 70 | 130 | 100 | - | - |
| Iznākums | - | 130 | - | 190 | - | 130 |

| | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> • Bumbierus nomazgā, nomizo un sagriež gabaliņos. • Atlaidina saldēto ogu maisījumu. |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> Biezpienu izberž caur sietu. Saputo saldo krējumu ar daļu no cukura un vaniļīnu. Samaisa biezpienu ar saputoto krējumu un ieliek ledusskapī atdzesēt (2-5°C temperatūrā). Ogas samaļ ar cukuru. Traukos kārtu sagrieztos bumbierus, pāri tiem atdzesēto biezpiena masu un pārlej ar ogu mērci. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> Pasniedz 5-12°C. Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5°C temperatūrā. |

| Rec. Nr: KS - 05 | Burkānu - auzu cepumi ar sieru | | | | | |
|-----------------------------|--------------------------------|------|---------------------|-------|---------------------|-------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Auzu pārslas pilngraudu | 23 | 23 | 28 | 28 | 20 | 20 |
| Burkāni | 13 | 9.75 | 16 | 12 | 15 | 11.25 |
| Siers Holandes | 10 | 9.5 | 15 | 14.25 | 7 | 6.65 |
| Piens 2% | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Olas | 5 | 4.5 | 6.25 | 5.63 | 6.25 | 5.63 |
| Ķīmenes | 0.2 | 0.2 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 |
| Cepamais pulveris | 0.3 | 0.3 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| Pipari malti | 0.1 | 0.1 | 0.15 | 0.15 | 0.1 | 0.1 |
| Garšviela garšaugi bez sāls | 0.15 | 0.15 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 |
| Iznākums | - | 50 | - | 65 | - | 50 |

| | |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, nosusina, sarīvē smalkās skaidiņās. Olas noskalo, pārsit un atdala no čaumalas. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> Samaļ auzu pārslas vai ņem auzu miltus. Sieru sarīvē. Olām pievieno pienu un sakuļ. Cepeškrāsni uzkaršē līdz 190°C. Īlodā ber miltus, pievieno un kārtīgi iemaisa cepamo pulveri. Pievieno ķīmenes, burkānus un sieru. Visu rūpīgi samaisa; lej klāt sakulto olu un piena masu, visu kārtīgi samīca, lai veidotos mīklas bumba. Mīklu sadala nelielās bumbiņās (porcionē), ko saplacina un liek uz cepamās plāts, kas izklāta ar cepamo papīru. Cep 25-35 minūtes. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> Nedaudz atdzesē. Pasniedz siltu (50-60°C). |

| Rec. Nr: KS - 06 | Ābolmaizīte | | | |
|--------------------|---------------------|------|---------------------|------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| | | | | |

| | | | | |
|------------------|------|-------|-----|-----|
| Āboli | 28 | 21.79 | 55 | 40 |
| Kviešu milti a/l | 13 | 13 | 19 | 19 |
| Piens 2% | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Cukurs | 6 | 6 | 5 | 5 |
| Olas | 3 | 2.7 | 5 | 4.5 |
| Eļļa rapšu | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Raugš, presētais | 0.5 | 0.5 | 1 | 1 |
| Kanēlis | 0.05 | 0.05 | 0.1 | 0.1 |
| Iznākums | - | 45 | - | 75 |

| | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> • Ābolus nomazgā, nomizo, izgriež serdes, sagriež šķēlītēs. • |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Pagatavo rauga mīklu: pienu uzsilda līdz 30-40°C, pievieno sadrupinātu raugu, samaisa, ļauj 15-30 min parūgt. Bļodā iesijā miltus, pievieno cukuru, eļļu, olas un raugu. Visu samīca līdz iegūst viendabīgu mīklu. Mīklu raudzē 1-2 h. • Mīklu izveltnē, pa virsu kārtā ābolus un pārkaisa ar cukuru un kanēli. • Cep krāsnī 180°C 30-40 min. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Nedaudz atdzesē. • Pasniedz siltu (50-60°C) vai atdzesētu līdz istabas temperatūrai (~ 18-25°C). • Ābolmaizišu uzglabāšanas laiks ir līdz 24 stundām; uzglabā istabas temperatūrā. |

| Rec. Nr: KS - 07 | Ābolu-biezpiena sacepums ar melnajām plūmēm | | | | |
|------------------|---------------------------------------------|---------------------|------|-----------------|------|
| | Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1000 g | |
| | | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Biezpiens 9% | 50 | 50 | 40 | 40 | |
| Āboli | 15 | 10.95 | 25 | 18.25 | |
| Olas | 5 | 4.5 | 5 | 4.5 | |
| Kviešu milti a/l | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| Piens 2% | 8 | 8 | 10 | 10 | |
| Plūmes žāvētas | 7 | 6.65 | 10 | 9.5 | |
| Vanilīna cukurs | 0.2 | 0.2 | 0.4 | 0.4 | |
| Cukurs | 4 | 4 | 8 | 8 | |
| Eļļa rapšu | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| Ūdens | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| Iznākums | - | 100 | - | 100 | |

| | |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> • Plūmes izmērcē, noskalo, pārlasa un sasmalcina strēmelītēs. • Ābolus nomazgā, nomizo, izgriež serdes un sagriež šķēlītēs. • Olas noskalo, pārsit un atdala no čaumalas. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Biezpienu sadrupina, pievieno olas, eļļu, cukuru, vaniļīnu, pienu un kārtīgi samaisa. Masai pievieno miltus un visu kārtīgi izmaisa. • Iecilā sasmalcinātās plūmes. • Uz ietaukotas plāts liek ½ no biežpiena masas. |

| | |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Pa virsu kārtu ābolus un tad atlikušo ½ biezpiena masas. • Cep krāsnī 190°C 45-50 min. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Nedaudz atdzesē un sagriež porciju gabalos. • Pasniedz siltu (50-60°C). |

| Rec. Nr: KS - 08 | Mini dārzeņu pica | | | |
|--------------------|---------------------|------|-----------------|------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1000 g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Kviešu milti a/l | 30 | 30 | 353 | 353 |
| Piens 2% | 12 | 12 | 141 | 141 |
| Raugis, presētais | 2 | 2 | 24 | 24 |
| Olas | 5 | 4.5 | 59 | 53 |
| Eļļa rapšu | 4 | 4 | 47 | 47 |
| Cukurs | 1 | 1 | 12 | 12 |
| Sāls | 0.3 | 0.3 | 12 | 12 |
| Pipari malti | 0.2 | 0.2 | 2 | 2 |
| Tomāti | 5 | 4.85 | 59 | 57 |
| Šampinjoni | 5 | 3.5 | 59 | 41 |
| Pētersīļi (zaļumi) | 2 | 1.4 | 24 | 16 |
| Tomāti savā sulā | 5 | 5 | 59 | 59 |
| Ūdens | 15 | 15 | | 176 |
| Siers Holandes | 8 | 7.6 | 94 | 89 |
| Iznākums | - | 85 | - | - |

| | |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> • Tomātus nomazgā, izgriež kātiņa vietu un sagriež ripiņās. • Šampinjonus nomazgā un sagriež šķēlītēs. • Konservēto tomātu savā sulā kārbas nomazgā, atvāko un tomātus sasmalcina. • Pētersīļus noskalo, nosusina, nogriež lielos kātus, bet lapas sasmalcina. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Pagatavo rauga mīklu: piena un ūdens maisījumu uzsilda līdz 30-40°C, pievieno sadrupinātu raugu, samaisa, ļauj 15-30 min parūgt. Tad iesijā miltus, cukuru, eļļu, pieliek olas un samīca viendabīgu mīklu. Mīklu raudzē 1-2 h. • Pagatavo tomātu mērci: sablenderē vai samaļ tomātus savā sulā ar pētersīļiem, pipariem un sāli. Ja mērce ir šķidra to var 20-30 min pavārīt, lai noreducētu šķidrumu. • Sieru sarīvē. • Rauga mīklu sadala porcijās, noapaļo, liek uz ietaukotas plāts, uzraudzē 10-15 min. • Pa virsu kārtu pagatavoto tomātu mērci, šampinjonus, tomātus un sieru. • Cep cepeškrāsnī 200-220°C 30 min. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Nedaudz atdzesē. • Pasniedz siltu (50-60°C). |

| Rec. Nr: KS – 08a | Mini dārzeņu pica (bez sēnēm) | | | |
|--------------------|-------------------------------|------|-----------------|------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1000 g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto |

| | | | | |
|--------------------|-----|------|-----|------|
| Kviešu milti a/l | 20 | 20 | 364 | 364 |
| Piens 2% | 18 | 18 | 145 | 145 |
| Raugš, presētais | 1 | 1 | 18 | 18 |
| Olas | 5 | 4.5 | 91 | 82 |
| Eļļa rapšu | 3 | 3 | 55 | 55 |
| Cukurs | 0.5 | 0.5 | 9 | 9 |
| Sāls | 0.2 | 0.2 | 9 | 9 |
| Pipari malti | 0.1 | 0.1 | 2 | 2 |
| Tomāti | 4 | 3.88 | 73 | 71 |
| Pētersīļi (zaļumi) | 1 | 0.7 | 18 | 13 |
| Tomāti savā sulā | 3 | 3 | 55 | 55 |
| Siers Holandes | 5 | 4.75 | 91 | 86 |
| Iznākums | - | 55 | - | 1000 |

| | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> • Tomātus nomazgā, izgriež kātiņa vietu un sagriež ripiņās. • Konservēto tomātu savā sulā kārbas nomazgā, atvāko un tomātus sasmalcina. • Pētersīļus noskalo, nosusina, nogriež lielos kātus, bet lapas sasmalcina. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Pagatavo rauga mīklu: piena un ūdens maisījumu uzsilda līdz 30-40°C, pievieno sadrupinātu raugu, samaisa, ļauj 15-30 min parūgt. Tad iesijā miltus, cukuru, eļļu, olas un samīca viendabīgu mīklu. Mīklu raudzē 1-2 h. • Pagatavo tomātu mērci: sablenderē vai samaļ tomātus savā sulā ar pētersīļiem, pipariem un sāli. Ja mērce ir šķidra to var 20-30 min pavārīt, lai noreducētu šķidrumu. • Sieru sarīvē. • Rauga mīklu sadala porcijās, noapaļo, liek uz ietaukotas plāts, uzraudzē 10-15 min. • Pa virsu kārtā pagatavoto tomātu mērci, tomātus un sieru. • Cep cepeškrāsnī 200-220°C 30 min. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Nedaudz atdzesē. • Pasniedz siltu (50-60°C). |

| Rec. Nr: KS - 9 | Cukini un burkānu mafini | | | |
|-------------------------|--------------------------|-------|--------------------|-------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc.,g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Kabači / cukini | 21 | 13.65 | 27 | 17.55 |
| Burkāni | 5 | 3.75 | 8 | 6 |
| Kviešu milti a/l | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Auzu pārslas pilngraudu | 5 | 5 | 3 | 3 |
| Cepamais pulveris | 0.5 | 0.5 | 1 | 1 |
| Vaniļīna cukurs | 0.15 | 0.15 | 0.3 | 0.3 |
| Eļļa rapšu | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Olas | 20 | 18 | 35 | 30 |
| Cukurs | 8 | 8 | 7 | 7 |
| Pūdercukurs | 0.3 | 0.3 | 0.5 | 0.5 |

| | | | | |
|-----------------|---|----|---|----|
| Iznākums | - | 60 | - | 75 |
|-----------------|---|----|---|----|

| | |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, nosusina, sarīvē smalkās skaidiņās. Cukini noskalo, nogriež galus un sarīvē smalkās skaidiņās. Olas noskalo, pārsit un atdala no čaumalas. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> Krāsni uzkaršē uz 175°C (mafīniem vislabāk izmantot ventilatora režīmu uz 165°C). Mafīnu pannu izklāj ar papīrīšiem vai formiņas ietauko. Bļodā kopā sajauc miltus, cepamo pulveri un vaniļīnu, pievieno cukuru, eļļu un olas. Visu kārtīgi maisa, līdz izveidojusies viendabīga masa. Beigās iecilā auzu pārslas, sarīvētos burkānus un cukīni; atstāj uz 30 min savilkties. Sagatavoto mīklu liek mafīnu formiņās. Cep 30-40 minūtes iepriekš sakarsētā krāsnī. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> Nedaudz atdzesē un pārber ar pūdercukuru Pasniedz siltu (50-60°C) vai atdzesētu līdz istabas temperatūrai (~ 18-25°C). Mafīnu uzglabāšanas laiks ir līdz 24 stundām; uzglabā istabas temperatūrā. |

| Rec. Nr: KS - 10 | Banānu - spinātu (Šreka) pankūkas | | | |
|--------------------|-----------------------------------|-------|--------------------|------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc.,g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Banāni | 30 | 25 | 60 | 45 |
| Kviešu milti a/l | 18 | 18 | 30 | 30 |
| Olas | 6.25 | 5.625 | 10 | 9 |
| Spināti | 1.5 | 1.05 | 2.5 | 1.75 |
| Eļļa rapšu | 7 | 7 | 6 | 6 |
| Cepamais pulveris | 0.3 | 0.3 | 0.5 | 0.5 |
| Piens | 20 | 20 | - | - |
| Ūdens | - | - | 15 | 15 |
| Iznākums | - | 60 | - | 100 |

| | |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> Spinātus noskalo un nosusina, pārslasa, ja nepieciešams. Banānus noskalo un nomizo. Olas noskalo, pārsit un atdala no čaumalas. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> Sablenderē banānus kopā ar olām un spinātiem. Iecilā miltus, pievieno pienu. Sakarsētā eļļā (150-160°C) cep pankūkas (2 pankūkas porcijā) no abām pusēm dzeltenbrūnas. |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> Pasniedz karstas (60-65°C). Var pievienot ievārījumu vai svaigas ogas. Ja nepieciešams pankūkas uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C līdz 2 h. |

| Rec. Nr: KS - 11 | Biezpiena - burkānu plācenīši | | | | | |
|--------------------|-------------------------------|------|---------------------|------|---------------------|------|
| Produktu nosaukums | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | | Ielikums 1 porc., g | |
| | Bruto | Neto | Bruto | Neto | Bruto | Neto |
| Burkāni | 30 | 22.5 | 50 | 37.5 | 100 | 75 |

| | | | | | | |
|--------------------|------|------|-----|-----|------|-------|
| Biezpiens 9% | 25 | 25 | 35 | 35 | 60 | 60 |
| Olas | 8.63 | 7.77 | 10 | 9 | 12.5 | 11.25 |
| Kukurūzas putraini | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Eļļa rapšu | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Cukurs | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Sāls | 0.3 | 0.3 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| Vanilīna cukurs | 0.1 | 0.1 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 |
| Soda | 0.1 | 0.1 | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 |
| Kartupeļu ciete | 0.15 | 0.15 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 |
| Ūdens | 20 | 20 | 30 | 30 | 35 | 35 |
| Iznākums | - | 95 | - | 130 | - | 210 |

| | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirmapstrāde | <ul style="list-style-type: none"> • Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, nosusina, sarīvē smalkās skaidiņās. • Olas noskalo, pārsīt un atdala no čaumalas. |
| Ēdienu gatavošana | <ul style="list-style-type: none"> • Burkānus pasautē nelielā ūdens daudzumā. Kad burkāni mīksti, pieber kukurūzas putrainus, izmaisa, ļauj piebriest; masu atdzesē. • Biezpienu sadrupina un pievieno olas un garšvielas; visu rūpīgi samaisa. Biezpienu masai pievieno burkānus ar kukurūzas putrainiem, kartupeļu cieti un sodu. • Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, apviļā rīvmaizē, veido apaļus plācenīšus. • Cep sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm dzeltenbrūnus, pēc tam apmēram 10 min izkarsē cepeškrāsnī (170°C). |
| Pasniegšana | <ul style="list-style-type: none"> • Plācenīšus pasniedz karstus (60 – 70°C), ar ievārījumu vai krējumu. • Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 2 stundām |