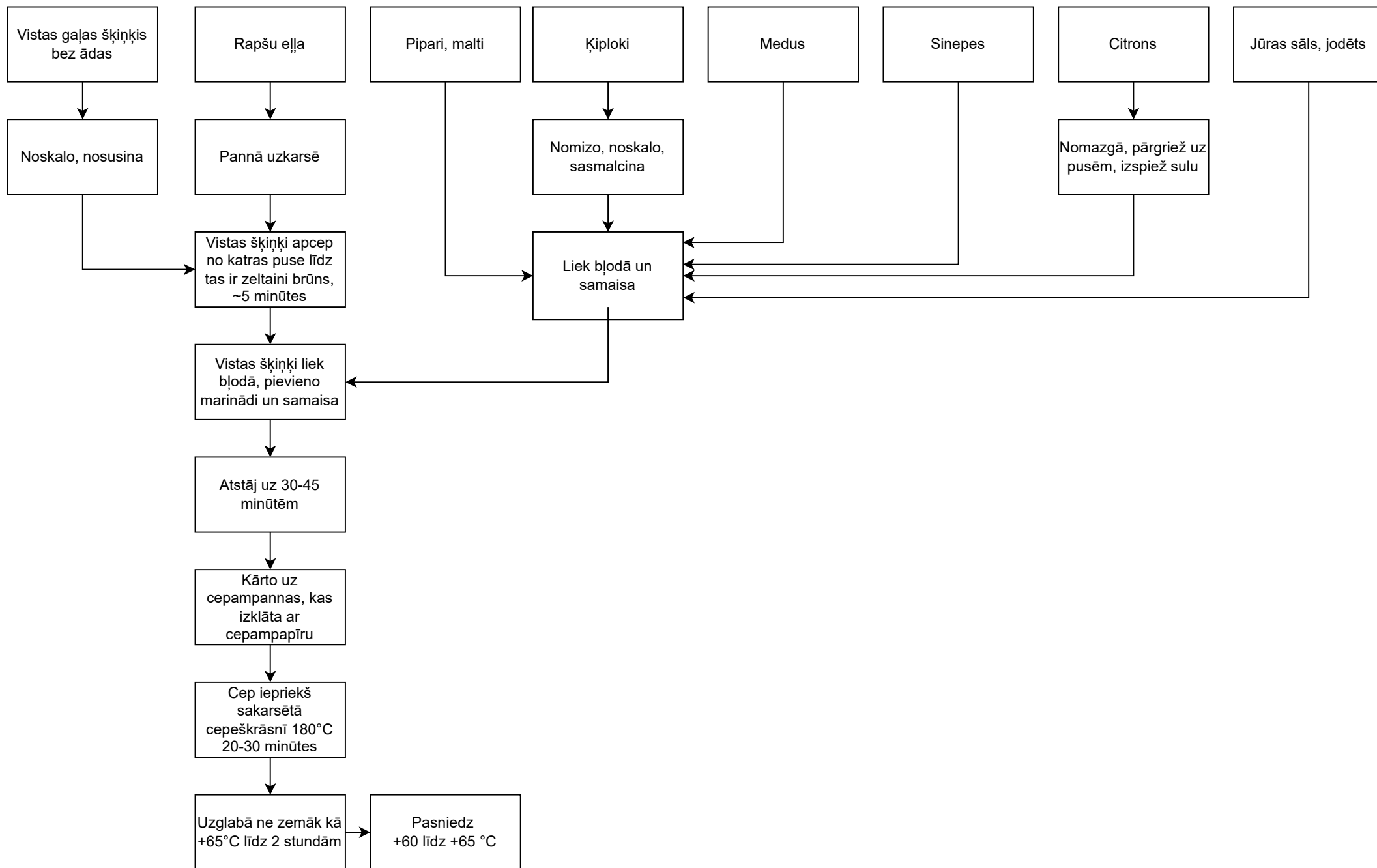
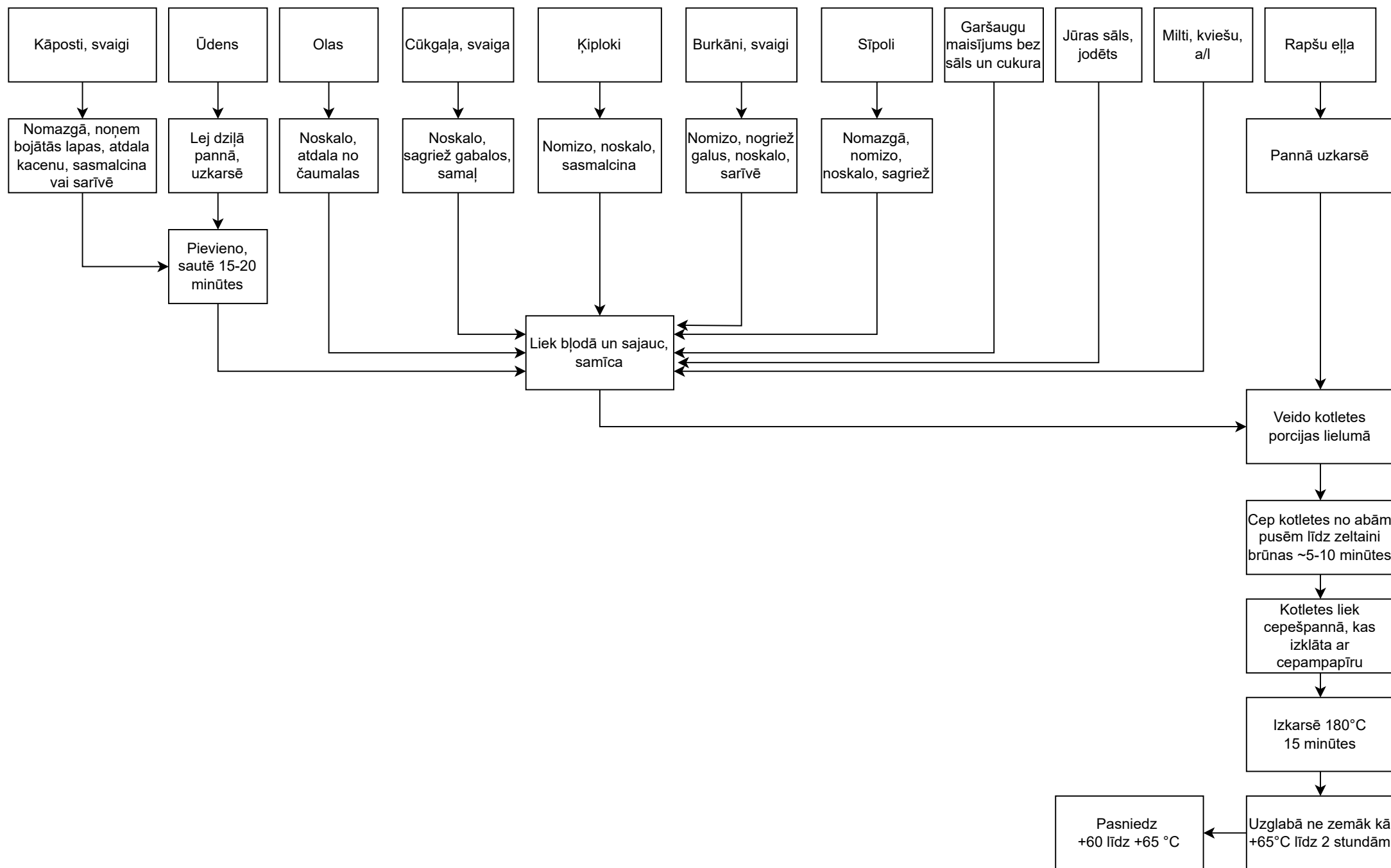


Vistas šķiņķītis marinādē

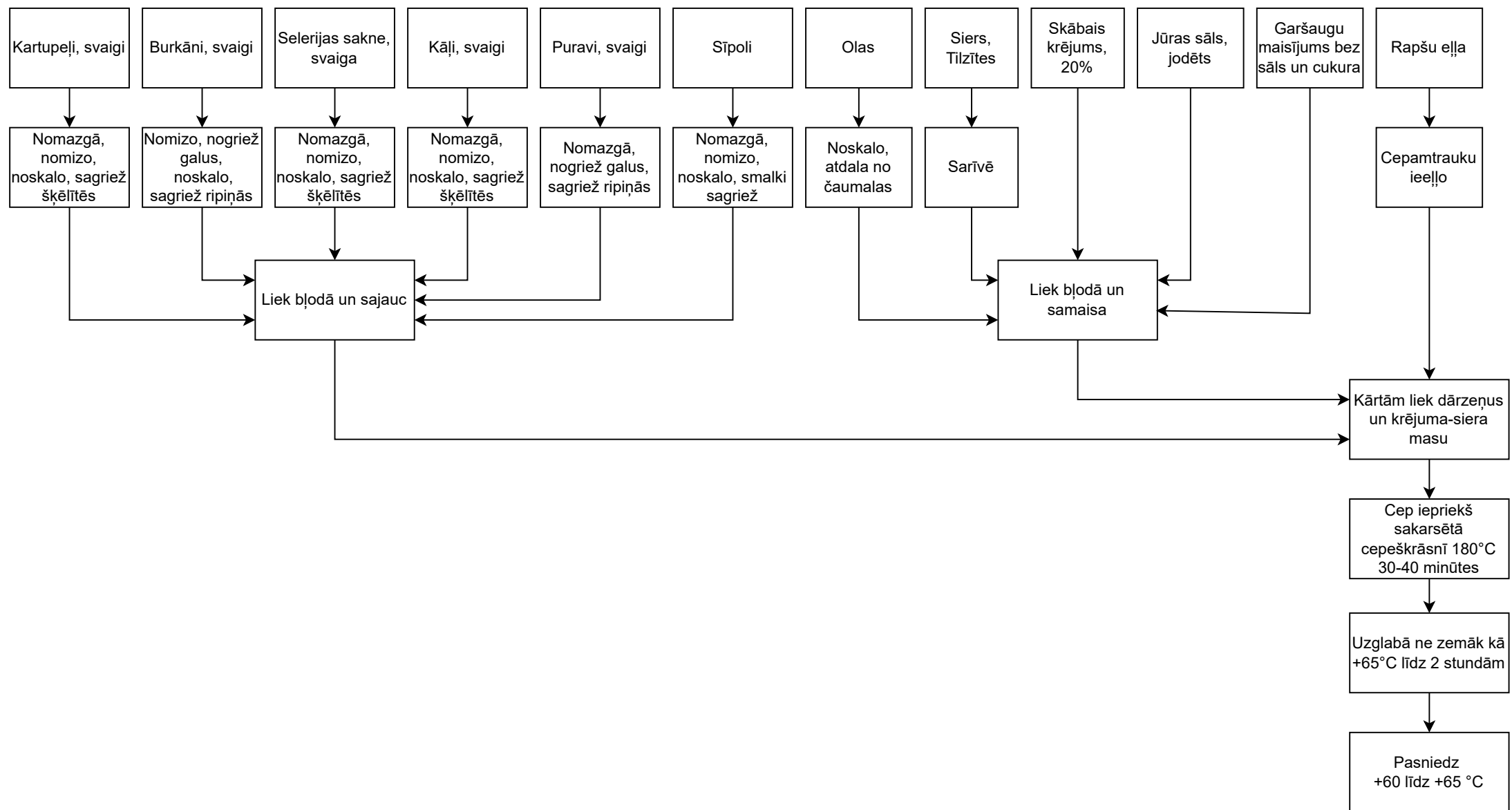


Cūkgaļas kotlete ar dārzeņiem

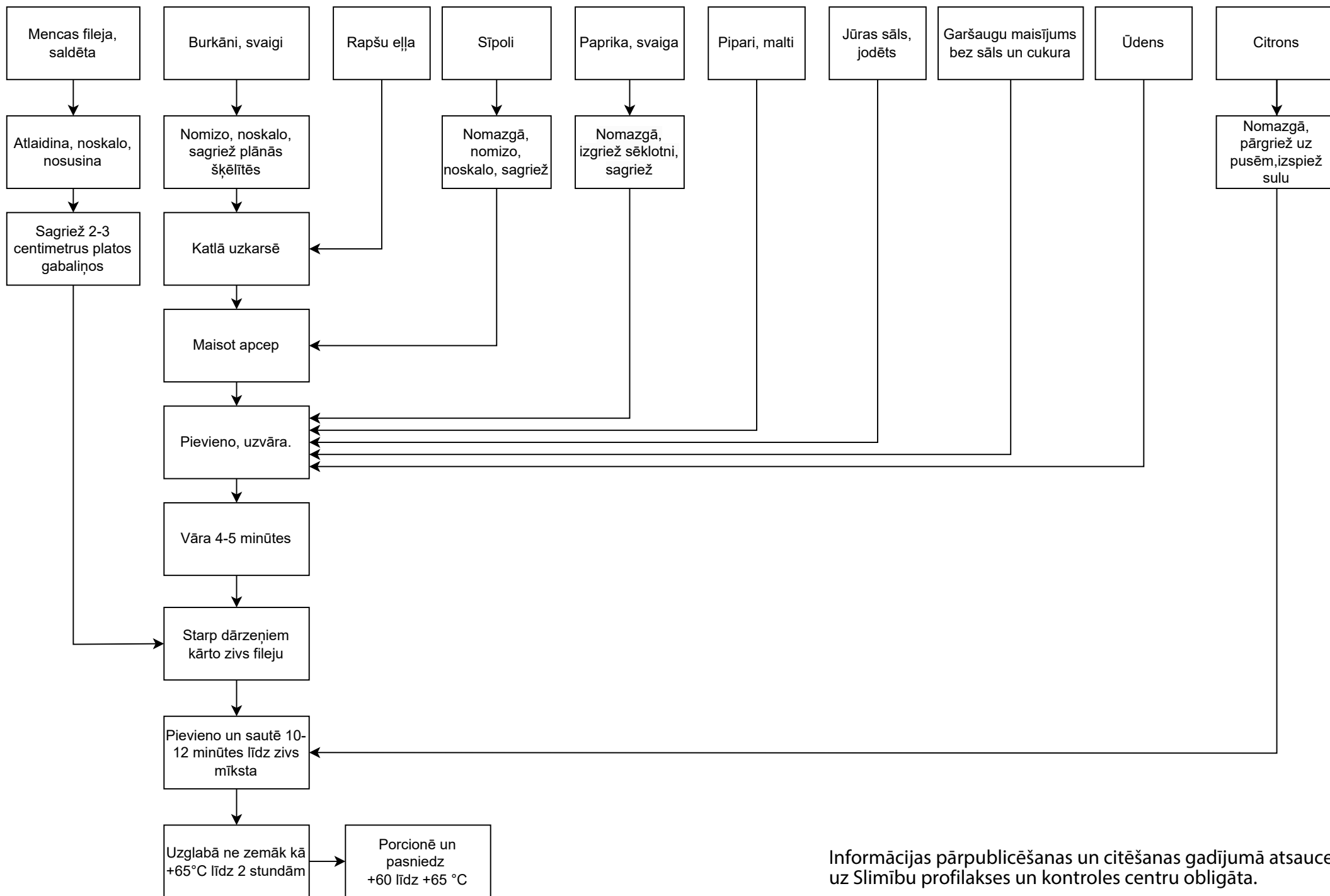


Informācijas pārpublicēšanas un citēšanas gadījumā atsauce uz Slimību profilakses un kontroles centru obligāta.

Dārzeņu sacepums

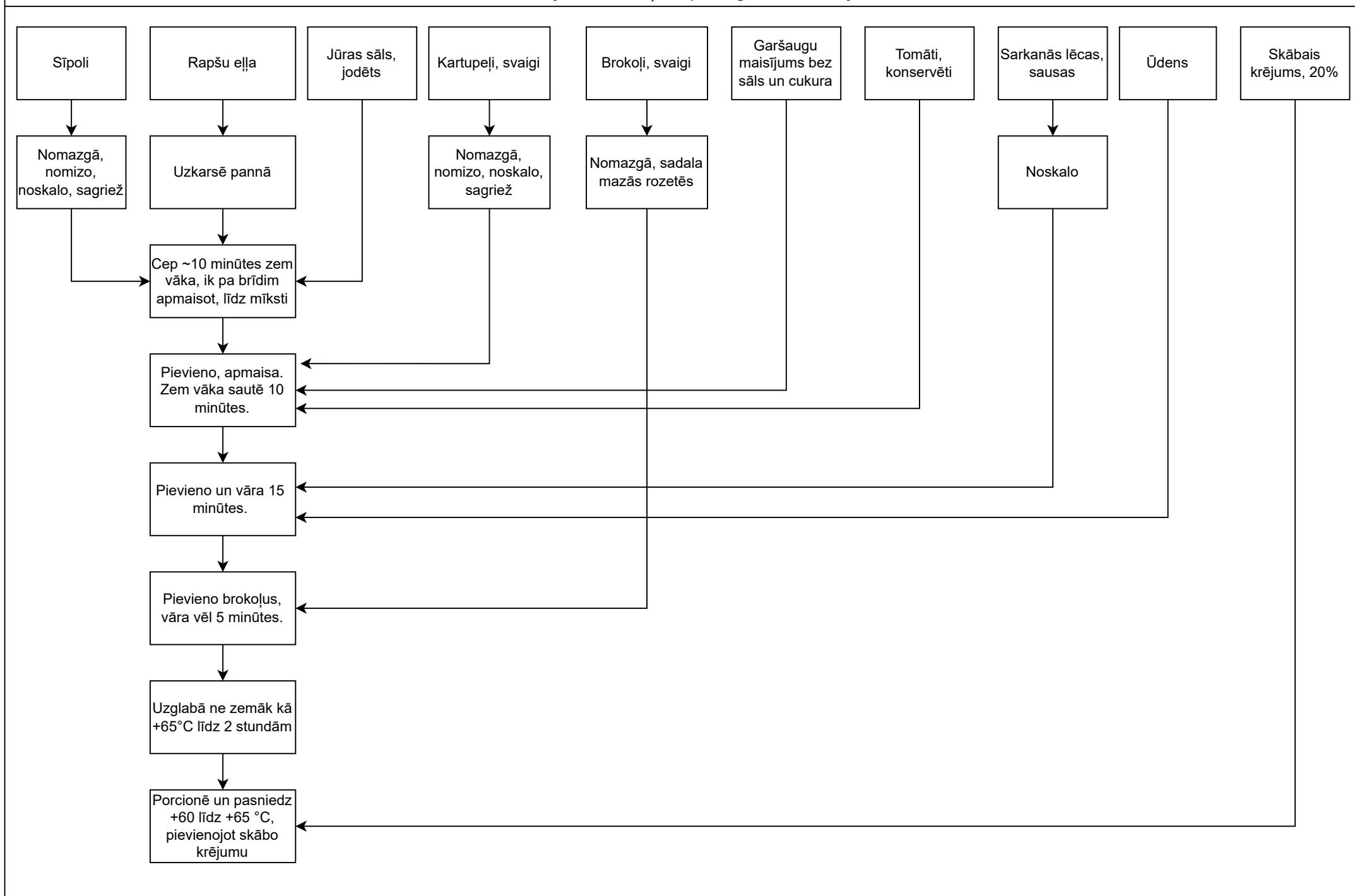


Citrona sulā sautēta zivs ar dārzeņiem

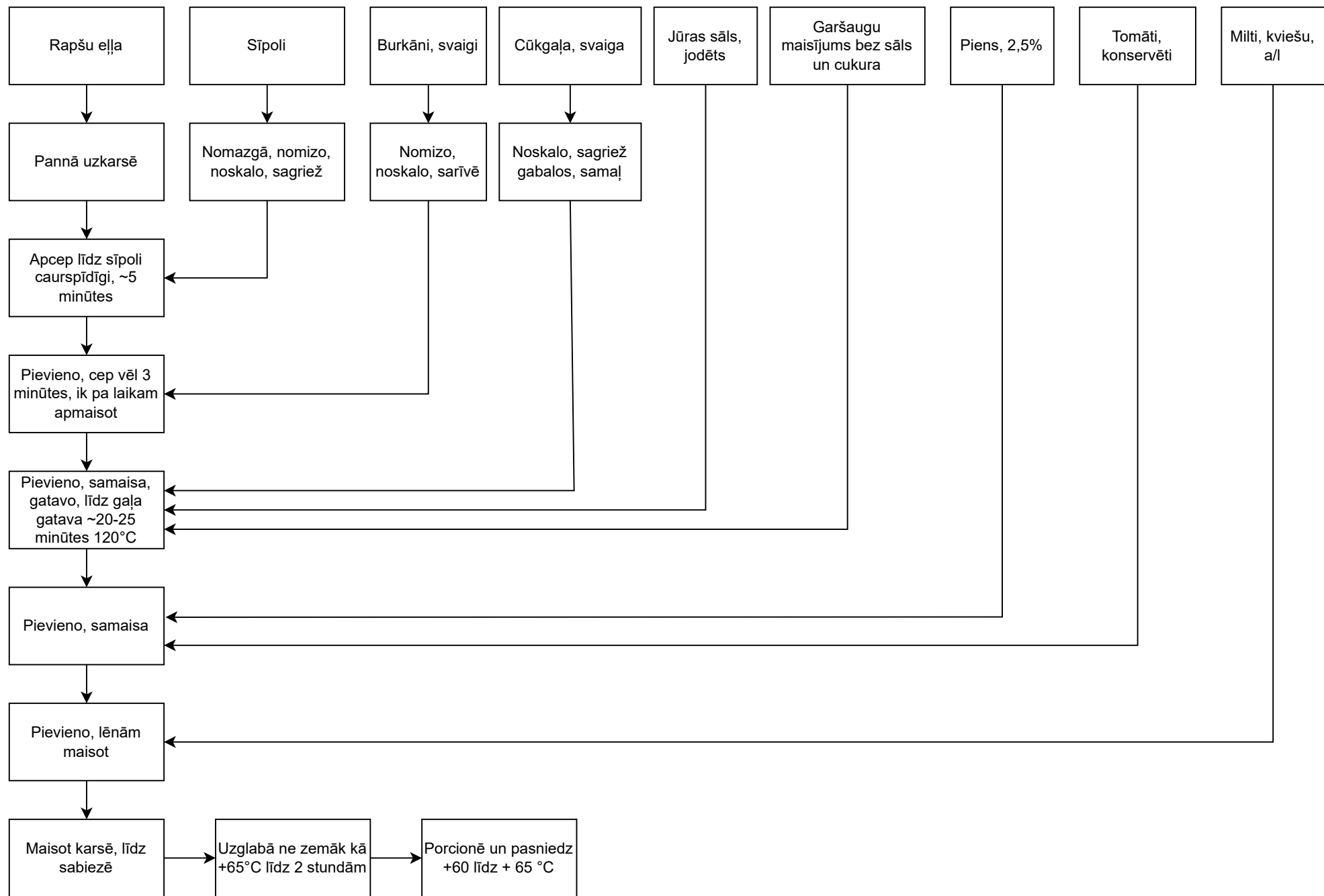


Informācijas pārpublicēšanas un citēšanas gadījumā atsauce uz Slimību profilakses un kontroles centru obligāta.

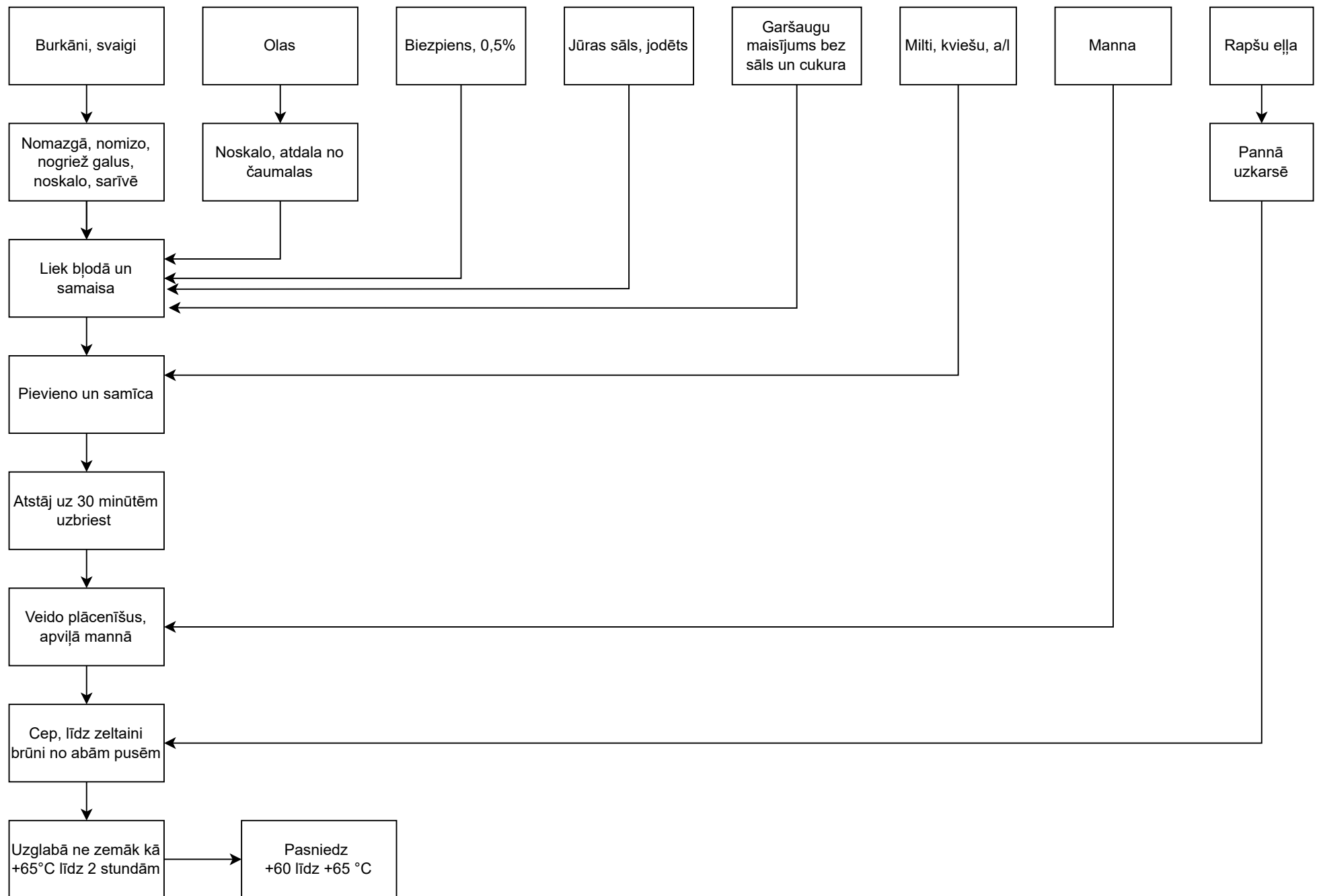
Lēcu sautējums ar dārzeņiem, pasniegts ar skābo krējumu



Boloņas mērce ar cūkgaļu

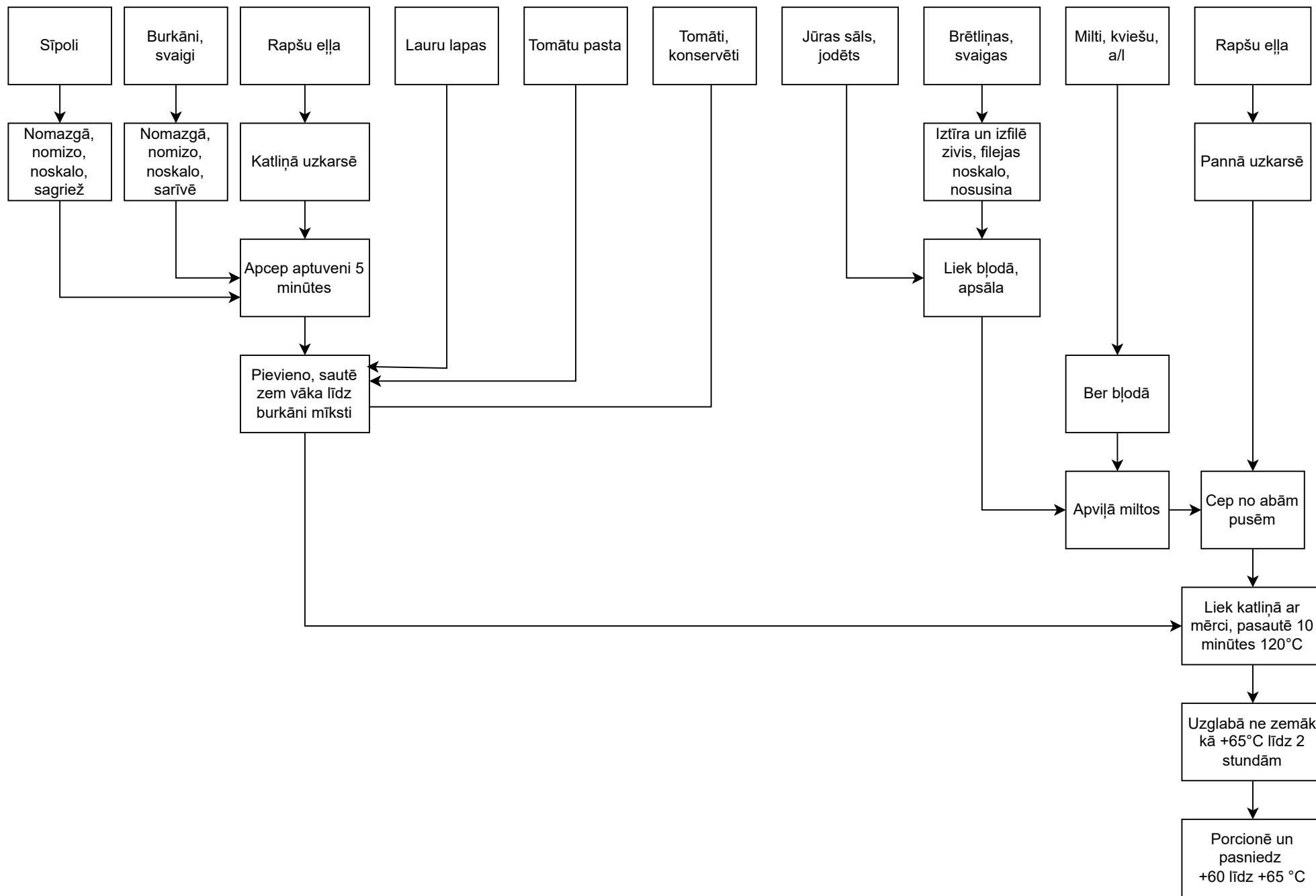


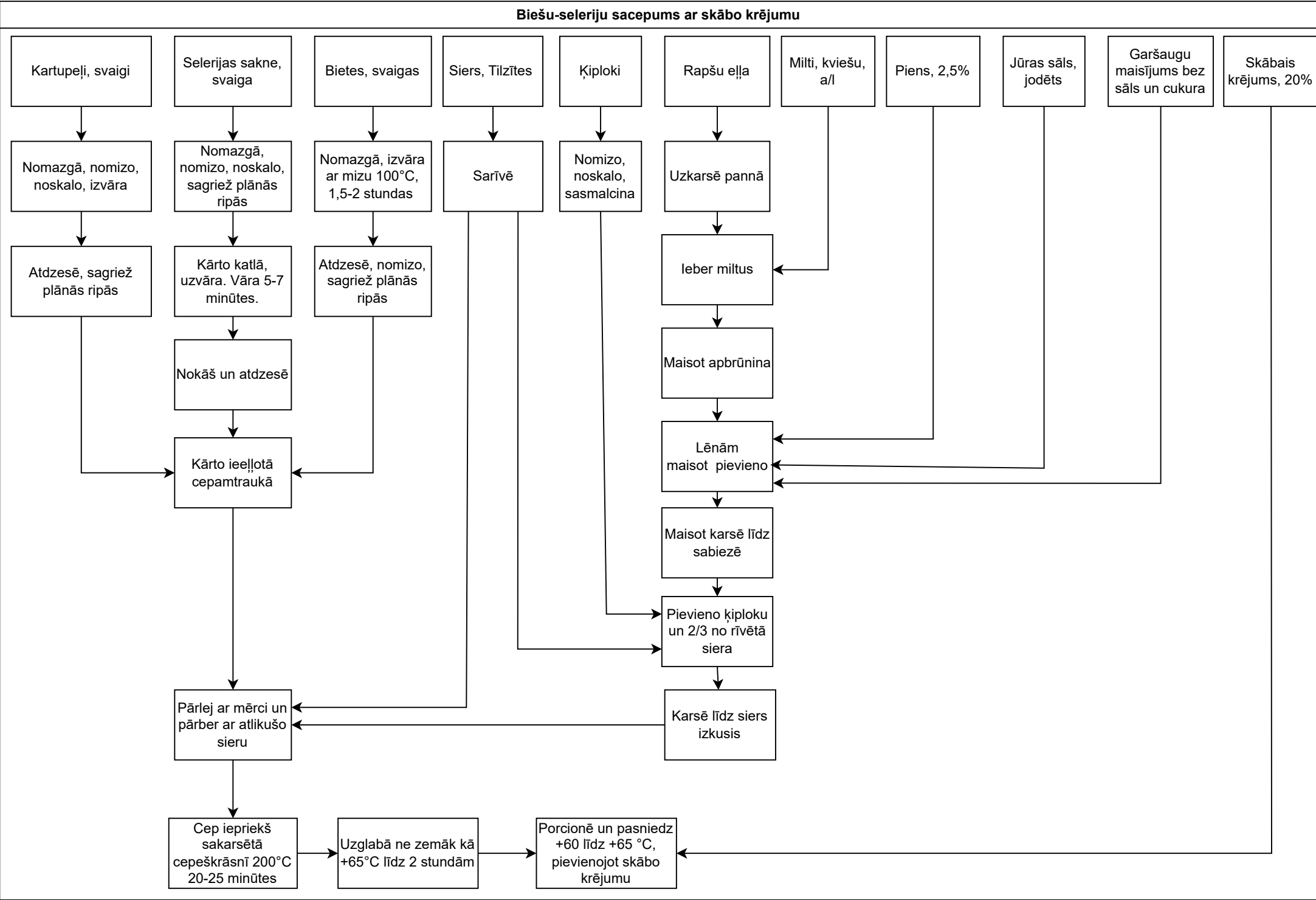
Burkānu-biezpiena plācenis



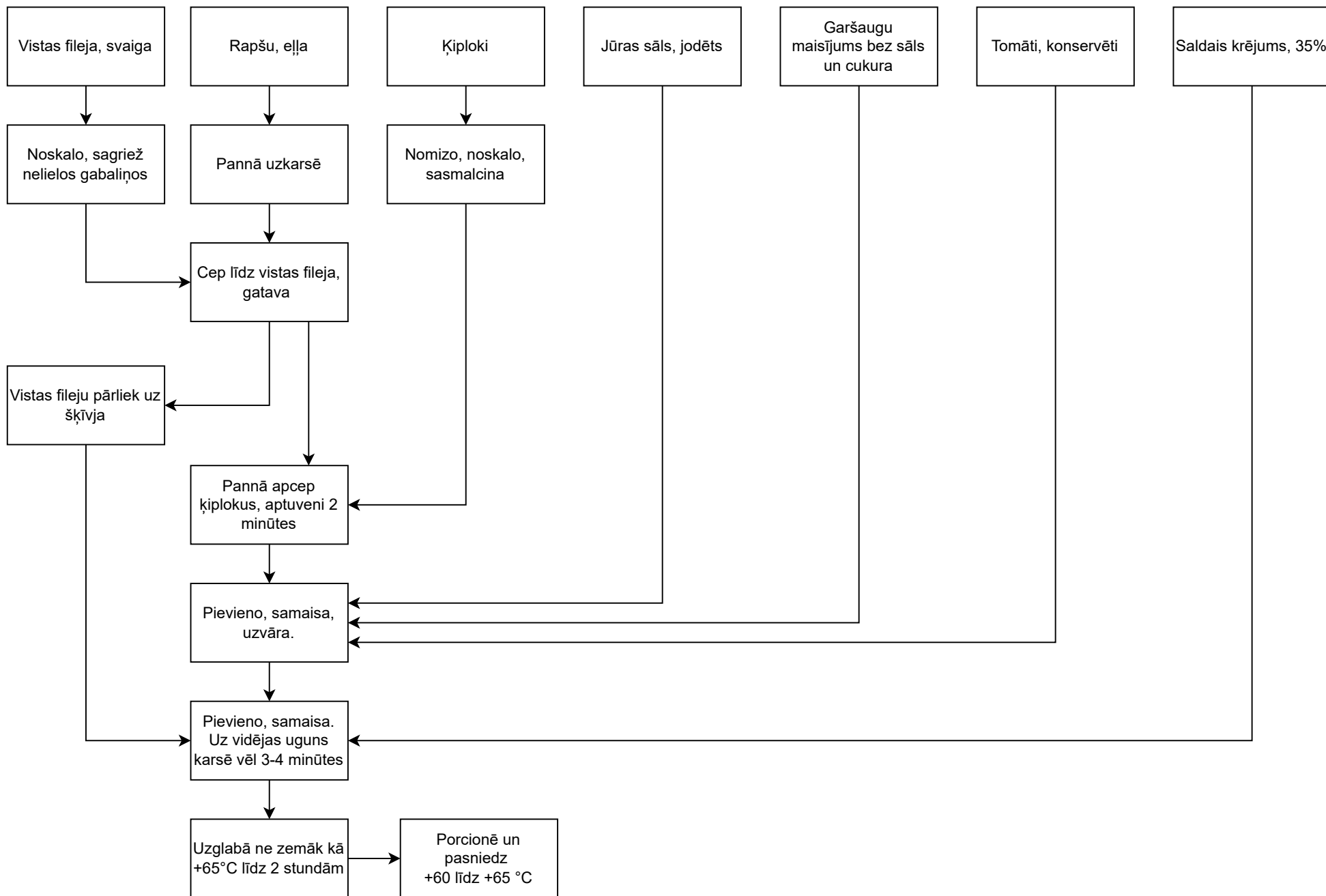
Informācijas pārpublicēšanas un citēšanas gadījumā atsauce uz Slimību profilakses un kontroles centru obligāta.

Cepta brētliņas tomātu mērcē





Vistas filejas gabaliņi krēmīgā tomātu mērcē



Informācijas pārpublicēšanas un citēšanas gadījumā atsauce uz Slimību profilakses un kontroles centru obligāta.

```

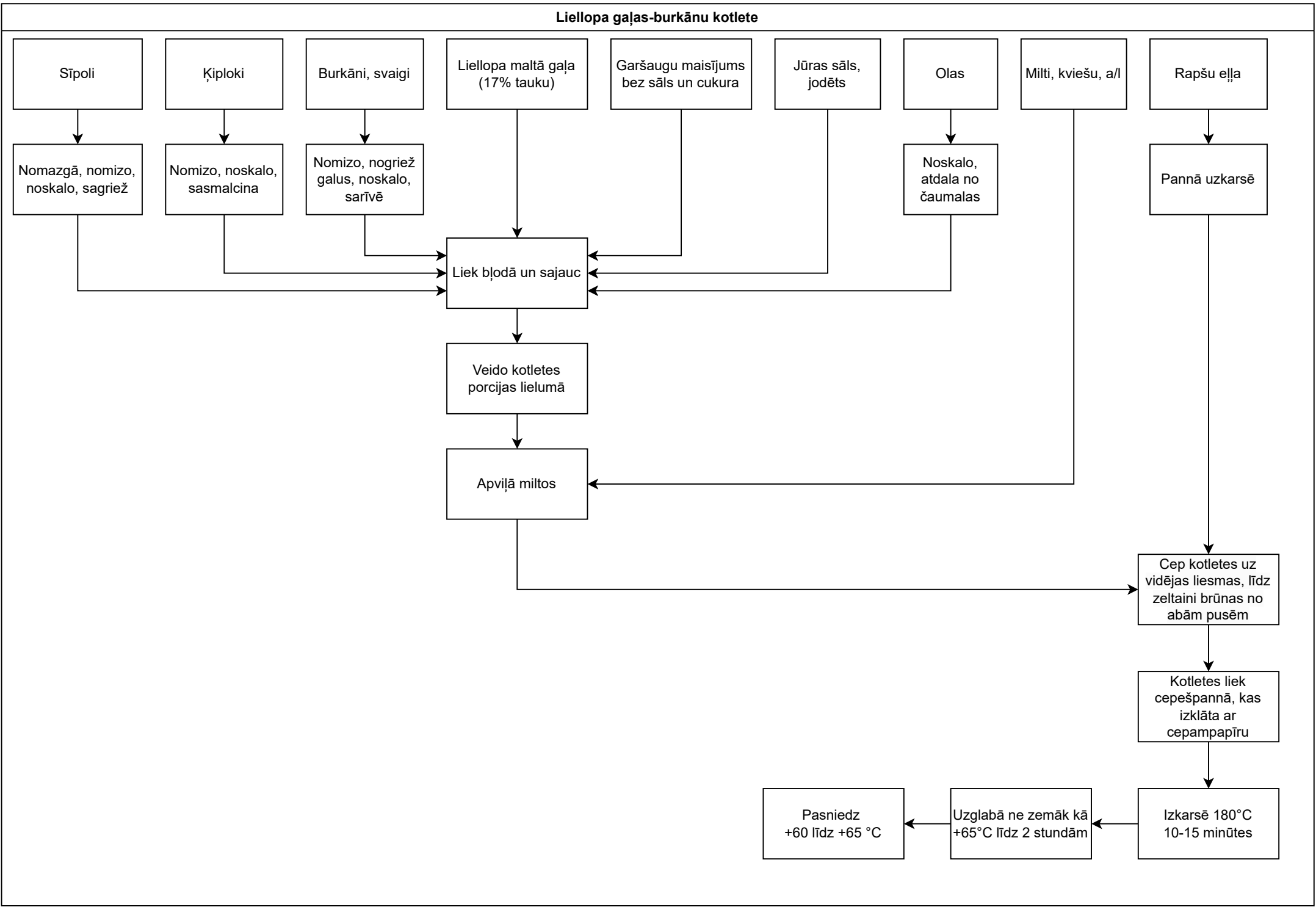
graph TD
    subgraph Ingredients [Izvērtēti un vākti]
        B1[Brokoļi, svaigi]
        B2[Rapšu eļļa]
        B3[Vistas gaļas šķiņķis bez ādas, svaigs]
        B4[Sīpoli]
        B5[Ķiploki]
        B6[Šampinjoni, svaigi]
        B7[Burkāni, svaigi]
        B8[Jūras sāls, jodēts]
        B9[Garšaugu maisījums bez sāls un cukura]
        B10[Rīsi, Arborio, sausi]
        B11[Ūdens]
    end

    B1 --> P1[Nomazgā, sadala mazākās rozetēs]
    P1 --> P2[Noblanšē]
    P2 --> P3[Cep iepriekš sakarsētā cepeškrāsnī 200°C 5-7 minūtes]
    B2 --> P4[Uzkarsētā eļļā cep līdz gatavs]
    B3 --> P5[Noskalo, atkaulo, sagriež mazākos gabaliņos]
    P5 --> P4
    B4 --> P6[Nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež]
    P6 --> P7[Apcep 5 minūtes]
    B5 --> P8[Nomizo, noskalo, sasmalcina]
    P8 --> P7
    B6 --> P9[Nomazgā, nogriež galus, sagriež]
    P9 --> P7
    B7 --> P10[Nomizo, nogriež galus, noskalo, sarīvē]
    P10 --> P7
    B8 --> P11[Pievieno, samaisa, cep aptuveni 2 minūtes]
    B9 --> P11
    B10 --> P12[Pievieno, maisot apcep aptuveni 2 minūtes]
    B11 --> P13[Pievieno pa porcijām, gatavo, līdz rīsi uzsūkuši visu ūdeni un ir gatavi]
    P3 --> P14[Pievieno, samaisa]
    P4 --> P14
    P7 --> P14
    P11 --> P14
    P12 --> P14
    P13 --> P14
    P14 --> P15[Uzglabā ne zemāk kā +65°C līdz 2 stundām]
    P15 --> P16[Porcionē un pasniedz +60 līdz +65 °C]

```

Informācijas pārpublicēšanas un citēšanas gadījumā atsauce uz Slimību profilakses un kontroles centru obligāta.

Informācijas pārpublicēšanas un citēšanas gadījumā atsauce uz Slimību profilakses un kontroles centru obligāta.



Vistas gaļas un kukurūzas plācenītis

