

MINISTERUL COMERTULUI INTERIOR

**REȚETA-TIP
PENTRU
PREPARATE
OULINARE**

INSTITUTUL DE ECONOMIA COMERTULUI INTERIOR SI A TURISMULUI

1982

268. SUPĂ CU GALUȘTE DIN GRIȘ

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Găluștele se prepară astfel: albușurile se bat bine cu telul într-un vas, se adaugă gălbenușurile și apoi, puțin câte puțin, din cantitatea de griș, amestecând continuu până se obține o compoziție omogenă. Se formează găluște cu lingurița și se adaugă într-un vas cu apă clocotită și sare. În timpul fierberii, vasul este acoperit cu capac și se adaugă puțină apă rece. După fierbere, găluștele se introduc în supa de oase fierbinte la care se adaugă piper boabe și sare.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— supă de oase *)	kg	3,500	400 g
— griș	kg	0,300	
— ouă	kg	0,150	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper boabe	kg	0,002	
— sare	kg	0,020	

*) —preia rețeta respectivă.

340. CIORBĂ CU CARNE DE PUI (À LA GREC)

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Morcovii, țelina, păstirnacul, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Mărarul verde se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelina, ceapă, păstirnac, pătrunjel rădăcină și se fierb 20 minute. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează. Când legumele sînt fierte, se adaugă orez și compoziția formată din smîntînă sau iaurt, făină, sare și gălbenușuri și se fierb circa 10 minute. Se adaugă suc de lămîie și mărar verde și se mai fierb 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitate I fără cap și picioare	kg	0,900	— carne cu os 60 g
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	— ciorbă 340 g
— pătrunjel rădăcină și păstirnac	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— orez	kg	0,100	
— smîntînă *	kg	0,200	
— sau iaurt	kg	0,400	
— făină	kg	0,050	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— lămîie sau sare de lămîie	kg	0,100	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.

350. CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ȘI VARZĂ

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală și se porționează. Varza se curăță, se spală și se taie careuri mici. *Morcovii, păstirnacul, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.* Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea de vită se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, păstirnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, varză, pastă de tomate, roșii, boia și se fierb împreună. Din gălbenușuri, făină și iaurt se prepară o compoziție, care se adaugă în ciorbă. Se continuă fierberea 10 minute, adăugându-se oțet și sare.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
varză albă	kg	1,300	
carne de vită calitate I	kg	0,750	carne 40 g
morcovi	kg	0,150	ciorbă 360 g
pătrunjel rădăcină și păstirnac	kg	0,150	
ceapă	kg	0,200	
roșii proaspete	kg	0,250	
pastă de tomate	kg	0,050	
iaurt	kg	0,400	
ouă (2 gălbenușuri)	kg	0,050	
făină	kg	0,050	
oțet 9°	l	0,025	
boia de ardei			
ulce	kg	0,003	
sare	kg	0,040	

351. CIORBĂ CU PERIȘOARE

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii, țelina, păstirnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu 100 g ceapă. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește (50 g). Borșul se fierbe și se strecoară. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe cu morcovi, ceapă, țelină, păstirnac și pătrunjel rădăcină, circa 20 minute. Carnea tocată se amestecă cu ou, sare, orez opărit și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează în perișoare care se rotunjesc și se așază pe un platou stropit cu apă. Perișoarele obținute și restul de orez se adaugă în ciorbă. Când perișoarele sînt fierte, se adaugă pastă de tomate, roșii și se fierb împreună circa 5 minute. Se adaugă borș și leuștean verde și se continuă fierberea încă 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
carne de vită calitate I	kg	0,550	perișoare 60 g
supă de oase *)	kg	2,000	ciorbă 340 g
ceapă	kg	0,200	
morcovi	kg	0,200	
pătrunjel rădăcină și păstirnac	kg	0,150	
țelină rădăcină	kg	0,200	
pastă de tomate	kg	0,050	
roșii proaspete sau conservă	kg	0,700	
orez	kg	0,350	
ouă	kg	0,150	
borș *)	l	0,050	
leuștean verde	kg	1,500	
pătrunjel verde	kg	0,030	
sare	kg	0,050	
	kg	0,020	

*) se preiau rețetele respective.

355. CIORBĂ DE BURȚĂ

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Amestecul pentru ciorbă de burță se opărește și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Morcovii și țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie în două sau patru, pe lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie în două. Usturoiul se curăță, se spală ; 50 g se lasă întreg, iar 50 g se zdrobește. Gogoșarii roșii în oțet se taie fișii lungi.

Tehnica preparării

Amestecul pentru ciorbă de burță se fierbe, circa 6 ore în 8 litri de apă, se spumează, se adaugă morcovi, ceapă, țelină rădăcină, piper, usturoi întreg și sare. După fierbere, carnea se taie fișii subțiri, lungi de circa 5 cm. Zeama se strecoară și se toarnă peste carne. Separat, se amestecă făina cu iaurt sau smântină, gălbenușuri și se toarnă treptat în ciorbă, amestecând continuu. Se adaugă oțet, gogoșari și usturoiul zdrobit amestecat cu 200 g zeamă de la ciorbă și strecurat. Se mai fierb încă 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— amestec pentru ciorbă de burță	kg	2,500	
— morcovi	kg	0,150	— burță 100 g
— ceapă	kg	0,150	— ciorbă 300 g
— țelină rădăcină	kg	0,100	
— usturoi	kg	0,100	
— piper boabe	kg	0,002	
— iaurt*)	kg	0,500	
— sau smântină	kg	0,250	
— gogoșari roșii în oțet	kg	0,200	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	1,5
— făină	kg	0,075	
— oțet 9°	l	0,070	
— sare	kg	0,030	

*) numai când nu există iaurt.

410. FASOLE BĂTUTĂ

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii (peștișori). Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă fiartă sau supă și se strecoară.

Tehnica preparării

Fasolea se fierbe în apă. După primele clocote, se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită în care s-a introdus sare și se continuă fierberea. După ce fasolea a fiert, se scurge de apă, se lasă să se răcească și se toacă cu mașina cu sită deasă sau se bate la robot, obținându-se o pastă. Se adaugă mujdei de usturoi, ulei (100 g) și se continuă baterea pentru omogenizare. Ceapa se prăjește în ulei (100 g) până ce capătă o culoare galben auriu.

Prezentarea și servirea

Fasolea bătută se toarnă cu poșul prevăzut cu șpritz, pe platou sau farfurie, cu ceapă prăjită deasupra. Se servește rece.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— fasole boabe	kg	0,800 ✓	0,060
— ulei	kg	0,200	200 g
— ceapă	kg	0,800	
— usturoi	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

419. SAHNIE DE CARTOFI

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

Tehnica preparării

Cartofii se înăbușă în 100 g ulei cu 500 ml apă și se scot pe platou. În 50 g ulei și 100 ml apă se înăbușă ceapa la care se adaugă boia de ardei, apa necesară fierberii (circa 1 l). Se fierbe circa 10 minute, se adaugă cartofi și se continuă fierberea. Spre sfârșitul fierberii se adaugă pastă de tomate, sare și se mai fierbe încă 10 minute. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— cartofi	kg	2,500	
— ulei	kg	0,150	250 g
— pastă de tomate	kg	0,050	0,375
— ceapă	kg	0,800	
— boia de ardei dulce	kg	0,005	
— pătrunjel verde	kg	0,030	
— sare	kg	0,030	

579. MUSACA DIN CARTOFI

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Laptele se fierbe și se răcește. Când se folosește lapte praf, se dizolvă în 150 ml apă, se fierbe și se răcește. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul tomat se încălzește. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Rondelele de cartofi se înăbușă la cuptor, în untură (125 g) și apă. Separat, în 50 g untură se înăbușă carnea tocată împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (o treime din cantitate), ouă (50 g) și se amestecă. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază un strat de rondele de cartofi, apoi carnea tocată întinsă uniform și deasupra cantitatea de cartofi rămasă.

Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. După 30 minute, se scoate tava din cuptor și se adaugă compoziția obținută din lapte, ouă, făină și pătrunjel verde (o treime din cantitate); se presară cașcaval ras și se introduce din nou la cuptor, circa 15 minute, pentru gratinare, musacaua se porționează bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate servi și separat, în sosieră. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de vită calitate I	kg	0,550	
— untură	kg	0,200	— musaca 220 g
— ceapă	kg	0,350	— sos 100 g
— cartofi	kg	2,900	
— ouă	kg	0,150	
— făină	kg	0,050	
— lapte sau lapte praf	l	0,150	
— cașcaval	kg	0,100	
— sos tomat *)	kg	1,000	
— pesmet	kg	0,050	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	

*) se preia rețeta respectivă.

727. MAZĂRE CU CARNE DE PORC

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Mazărea verde se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare; dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decobesc și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cernă. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml supă de oase, se adaugă făina dizolvată cu 100 g supă rece, pastă de tomate 100 g supă. Sosul format se pasează peste carne, adăugând restul de supă de oase, piper, sare și se mai

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— untură sau ulei *)	kg	0,150	— carne cu os 60 g
— mazăre verde proaspătă	kg	1,650	— sos 100 g
— sau conservă	kg	1,000	— mazăre 100 g
— ceapă	kg	0,100	
— făină	kg	0,050	
— roșii proaspete sau conservă	kg	0,300	
— pastă de tomate	kg	0,050	
— mărar verde	kg	0,050	
— zahăr	kg	0,020	
— piper măcinat	kg	0,002	
— sare	kg	0,030	
— supă de oase **)	kg	1,500	

*) numai când nu există untură.

**) se preia rețeta respectivă.

732. OSTROPEL CU CARNE DE PORC

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță și se taie mărunt.

Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Separat, în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă se înăbușă ceapa, morcovii, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, se completează cu circa 1 litru apă fiartă și se continuă fierberea 15 minute. Sosul format se pasează peste carne, se adaugă sare, piper, usturoi, oțet și se fierbe circa 30 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— piept de porc cu os	kg	1,000	
— untură sau ulei *)	kg	0,100	— carne cu os 60 g
— ceapă	kg	0,200	— cartofi 120 g
— morcovi	kg	0,125	— sos 100 g
— făină	kg	0,075	
— pastă de tomate	kg	0,100	
— cartofi	kg	2,000	
— usturoi	kg	0,050	
— oțet 9°	l	0,010	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,050	

*) numai când nu există untură.

1095. PLĂCINTĂ CU BRINZĂ DE VACI

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc, în care se pun 100 g ouă, smântână, untură, bicarbonat, 100 g zahăr farin, sare și zahăr vanilat. Se frământă o cocă fragedă, de consistență potrivită și se lasă în repaus 15 minute. Brânza de vaci se amestecă cu 150 g zahăr, 150 g ouă, griș, răzătură de lămâie și zahăr vanilat.

Tehnica preparării

Coca se împarte în două părți egale, care se întind în foi cu grosimea de 6—7 mm. Una din foi se așază într-o tavă și se coace pe jumătate la cuptor. Se scoate tava din cuptor, se așază umplutura din brânză de vaci, se acoperă cu cea de a doua foaie. Se coace la cuptor, cu temperatura moderată. Plăcinta coaptă, se pudrează cu zahăr farin (25 g). Se lasă să se răcească și se porționează.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește cald sau rece.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit	
— făină	kg	0,400	120 g	
— ouă	kg	0,100		
— untură	kg	0,100		
— smântână	kg	0,050		
— zahăr farin	kg	0,125		
— zahăr vanilat	kg	0,010		
— sare	kg	0,005		
— bicarbonat	kg	0,001		
<i>pentru umplutură</i>				
— brânză de vaci	kg	0,500		
— ouă	kg	0,150		
— zahăr	kg	0,150		
— griș	kg	0,050		
— zahăr vanilat	kg	0,010		
— răzătură de lămâie	kg	0,015		

1085. MERE ÎN FOIETAJ

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Merele se spală, li se scoate căsuța seminală cu un cuțit special și se umplu cu zahăr amestecat cu scorțișoară măcinată și vanilină sau zahăr vanilat. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se bat puțin pentru omogenizare.

Tehnica preparării

Foietajul se întinde în foaie, cu grosimea de circa 1 cm, se taie în pătrate cu latura de circa 10 cm. În mijlocul fiecărui pătrat, se așază câte un măr, se ung colțurile pătratului cu ou, se aduc peste măr și se unesc. Se așază într-o tavă stropită cu apă și se coc la cuptor cu foc iute la început, apoi moderat.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, pudrat cu zahăr farin. Se servește cald.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— mere	kg	1,200	120 g
— zahăr	kg	0,100	
— scorțișoară	kg	0,001	
— vanilină sau zahăr vanilat	kg	0,00125	
— foietaj crud *)	kg	0,400	
— făină	kg	0,025	
— ouă	kg	0,050	
— zahăr farin	kg	0,050	

*) se precia rețeta respectivă.

1092 PAPANAȘI

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Bicarbonatul se cerne.

Tehnica preparării

Brânza de vaci se amestecă cu făină, ouă, zahăr, bicarbonat, răzătură de lămâie, griș și sare. Din această compoziție se modelează papanăși în formă rotundă, se apasă în mijloc și se prăjesc în ulei. Se pudrează cu zahăr farin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurioară (cite doi papanăși la o porție), cu smântină și zahăr farin deasupra. Se servește cald.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— brânză de vaci	kg	1,000	
— făină	kg	0,400	
— ouă	kg	0,150	
— zahăr	kg	0,100	
— bicarbonat	kg	0,003	
— răzătură de lămâie	kg	0,010	
— griș	kg	0,100	
— ulei	kg	0,125	
— smântină	kg	0,500	
— zahăr farin	kg	0,050	
— sare	kg	0,020	

- pa-panași 130 g
- smântină 50 g

1076. CREMĂ DE ZAHĂR CAMEL

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe. Se caramelizează 150 g zahăr, fără să se ardă. Caramelizarea se face, în forma în care se prepară cremă sau după caz în alt vas. Formă sau formele respective se tapetează cu zahăr caramel, prin aplecarea formei, astfel ca pereții acesteia să se acopere cu zahăr, pînă la înălțimea la care va ajunge crema.

Tehnica preparării

Ouăle se amestecă la cald, cu 200 g zahăr, se adaugă lapte, vanilină sau zahăr vanilat. Această compoziție se toarnă în forma sau formele tapetate cu zahăr caramel și se așază într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie). Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute. Crema se lasă să se răcească complet și se răstoarnă pe platou sau farfurioară.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară. Se servește rece, cu siropul format.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— lapte	l	1,000	100g
— ouă	kg	0,400	
— zahăr	kg	0,350	120 g
— vanilină sau zahăr vanilat	kg	0,00025 0,010	

509

1065. CLĂTITE CU BRÎNZĂ DE VACI

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Tehnica preparării

Făina se amestecă cu ouă, sare, puțin lapte și se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat, pînă se obține compoziția pentru clătite. Se prepară foile de clătite (20 bucăți), într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine, turnînd cu lușul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii prin mișcare rotativă și se rumenesc pe ambele părți. Brînză de vaci se amestecă cu ouă, sare, răzătură de lămîie, zahăr și vanilină; cu această compoziție se umplu foile de clătite, se rulează și se așază într-o tavă care se introduce la cuptor, 10 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu smîntînă deasupra.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— făină	kg	0,500	200 g
— lapte	l	0,800	
— ouă	kg	0,200	
— ulei	kg	0,125	
<i>pentru umplutură</i>			
— brînză de vaci	kg	0,500	
— smîntînă	kg	0,250	
— zahăr	kg	0,100	
— ouă	kg	0,100	
— răzătură de lămîie	kg	0,015	
— vanilină	kg	0,00025	
— sare	kg	0,010	