

KUUSEKASVU PESTO

Kui tavaliselt pestot ikka basiilikust valmsitatakse, siis eestlane põhjamaal võib seda edukalt ka meile käepärastest kuusekasvudest valmistada. Ja maitseelamus ei jää millegagi Vahemere-äärsete meistrite toodangule alla!

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
1	kg	kuusekasvud	6,00	6,00
0,10	kg	kõvajuust, riivitud	10,00	1,00
0,02	kg	päevalilleseemned	0,80	0,16
0,03	kg	küüslauk	6	1,80
0,92	kg	oliivõli	6	5,52
0,001	kg	sool	0,9	0,12
				14,60€

Üldkogus – 2kg, 14 purki

Valmistamisjuhend

1. Sega kõik koostisained köögikombainis ühtlaseks massiks. Viimasena lisa aeglaselt valades õli.
2. Pane steriliseeritud purki.

Säilitustingimused ja aeg – 2C – 6C, 2 nädalat

Hinna kalkulatsioon

ühe purgi omahind

Tooraine	14,60 jagada 14 purki	1,04
Taara	150 ml purk kaanega	0,20
Etikett		0,14
töötasu	1h x 3,00 = 3,00 plus sots maks 33% 0,99 3,99 jagada 14 purki	0,28
Muud kulud	elekter ja üldkulu 1€	0,07
		1,73€
Kilo hind	- 11,53€	

Tehnoloogiline skeem: pesto

