

Procedeu de producere a conservelor de gustare din năut, care include pregătirea năutului, morcovului și a cepei, înmuierea năutului în apă la temperatura de 50...60°C timp de 1,5...2 ore, blanșarea lui cu aburi timp de 15...40 min și răcirea în apă, tăierea și prăjirea cepei și a morcovului, amestecarea năutului cu legumele prăjite, cu praf din frunze de cimbru și cu zahăr, încălzirea amestecului până la temperatura de 75...80°C, preambalarea și turnarea deasupra amestecului obținut a unui lichid, conținând sare de bucătărie și apă, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată ingredientele sunt luate în următorul raport, % de masă:

năut	45,0...50,0
morcov	10,0
ceapă	10,0
frunze de cimbru	0,3...0,5
sare de bucătărie	3,0
zahăr	3,0
apă	restul.