

Procedeu de producere a conservelor de legume cu carne, ce include pregătirea legumelor și a cărnii, amestecarea lor, adăugarea sării și a mirodeniilor în amestecul obținut, preambalarea în borcane, turnarea zemei de carne, astuparea ermetică și sterilizarea, caracterizat prin aceea că dintre legume și mirodenii se utilizează semințe mature de năut, chimen, cimbru și leuștean, totodată componentele pentru producerea conservelor se iau în următorul raport, % mas.:

năut	43
carne	15
sare de bucătărie	2
chimen	0,1
cimbru	0,1
leuștean	0,2
zeamă de carne	restul.