

Grillezett bélszín erdei gombakrokettel és zellerpürével



Hozzávalók:

RODEO Marhabélszín erdei gombakeverék
pankomorzsza KUKTA Vöröshagyma kocka
aprított fokhagyma KUKTA Zellerkocka
KUKTA Leveles paraj KUKTA Főzőkrém
növényi 15% KUKTA Tojás KUKTA Búza
finomliszt SEGATA Császárszalonna
„Tesa” PANCETTA rozmaring kakukkfű
KUKTA vaj bébi paraj majoranna

Séftipp:

Szobahőmérsékleten állni hagyjuk a húst
30 percet, majd forró serpenyőben
kérgesítjük oldalanként 2-2 percig. 5
perces pihentetés után habzó vajban,
fokhagyma, kakukkfű társaságában
átfogatjuk, aromatizáljuk, általam kedvelt
52-55 fokos maghőig.

