

Sunday Brunch



Hozzávalók:

Kedvenc ízek Ementáli sajtos debreceni
Kukta Tojás friss zöldségek
(kockáztatott paradicsom, póréhagyma) Kukta
Napraforgó olaj

Séftipp:

Az Ementáli sajtos debrecenit a termék sokoldalú felhasználhatósága miatt többféle képen elkészíthetjük. Önálló ételként, süthetjük serpenyőben kevés zsiradékon, Fritőzben bő olajban, ezekben az esetekben hozzá illő szószokkal és friss ropogós pékáruval tálaljuk. Feltétként vagy komplett étel alapanyagaként, pirítjuk kevés zsiradékon serpenyőben vagy süthetjük sütőben is, az alapanyag ilyen módon történő felhasználásakor főzelékek, mártások mellé adjuk feltétként, továbbá a klasszikus magyaros „rakott krumpli”-hoz is adhatjuk együtt sütvé kellemes, telt ementáli illatú és ízű ételt tálalhatunk vendégeinknek!

