

PRÓBÁLD KI A DEBIC TERMÉKEKET!



Remekmű születik.

BÁRÁNY CSÜLÖK *sült gyökér zöldségekkel*



HOZZÁVALÓK (4 ADAG)

- 4 db bárány csülök megtisztítva
- 200 g **Debic Roast & Fry** folyékony vaj
- 400 g zsenge színes répák
- 2 ek méz
- 2 fej hagyma
- 1 fej fokhagyma
- 2 ág rozmaring
- 3 dl vörösbort
- 300 g cékla
- 100 g **Debic Culinaire Original**
- 2 g xantan
- 100 g peccsenyelé (jus)
- só, bors
- 100 g tökmag krém
- 50 g pirított pekán dió



Debic Culinaire Original
Állati főzőtejszín 20% 1l
4335

~~959 Ft~~ **17%**
799 Ft/db



Debic Roast & Fry
Folyékony zsír vajjal és
növényi olajokkal 1l
2767

~~1549 Ft~~ **17%**
1369 Ft/db



ELKÉSZÍTÉS

A bárány csülköket lehártyázzuk, majd a **Debic Roast & Fry** folyékony vajban körbepirítjuk. A serpenyőbe tesszük a hagymát, a fokhagymát, a rozmaringágakat és a bort, majd letakarva 200 °C sütőben 2 órát sütjük. A sütőben a megtisztított gyökérzöldségeket aranybarnára sütjük, tálaláskor mézet csurgatunk rá.
A céklákat sütőben 200 °C 1 órán át sütjük, meghámozzuk, majd a **Debic Culinaire Original** tejszínnel és a xantánnal összeturmixoljuk.

A FELTÜNTETETT ÁRAK NETTÓ ÁRAK, AZ ÁFA-T NEM TARTALMAZZÁK!

RENDELÉSLEADÁS: +36 1 919 9999 | 0-24 chefmarket.hu