

10 perces csirkemell burgonyapürével



10 perces csirkemell burgonyapürével



Szikora Péter, az Unilever Food Solutions séfje

Merczi Gábor, a Gundel Étterem séfje, a Knorr Kulináris Akadémia szakértője

Várszegi Zsolt, az Unilever Food Solutions séfje



Hozzávalók (10 adag)

- 1 dl RAMA Culinesse Profi Folyékony Növényi Zsír (Rama Culinesse Profin Folyékony Növényi Zsír)
- 2 dl RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú főzőkrém
- 75 g KNORR Aroma Mix Vajas - finom fűszeres fűszerkeverék zsíradékkal
- 95 g KNORR Demi Glace Mártás Alap
- 80 g KNORR Prémium pác és fűszerkeverék Szárnyas húsokhoz
- 250 g „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pehely
- 100 g vegyes zöldség
- 100 g gomba (Champignons de Paris)
- 100 g póréhagyma
- 5 dl tej 1,5 %
- 1 kg csirkemell

Elkészítés

A csirkemelleket a KNORR Prémium Szárnyas fűszerkeverékkel bekenjük. Rama Culinesse Profin elősütjük, majd sütőben, 10 perc alatt megsütjük. A vegyes zöldséget Rama Culinesse Profin lepirítjuk, felengedjük vízzel és hozzáadjuk a KNORR Demi Glace Mártás Alapot. Pár perc főzés után leszűrjük. Hozzáadjuk a gombát és a hagymát, amit dúsítunk Rama Cremefine Profi főzőkrémmel. Előírás szerint elkészítjük a „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pelyhet, amit ízesítünk KNORR Aroma Mix Vajas - finom fűszeres fűszerkeverékkel. Ízlésesen tálaljuk a burgonyapürét, mellé kanalazzuk a zöldséges mártást és rátesszük a szaftos csirkemelleket.



Inspiráció minden nap

