

TAVASZI ZÖLDSÉGES BÁRÁNYRAGU MINI RÖSZTIVEL - AVIKO FOOD



Tavaszi zöldséges bárányragu mini rösztivel - Aviko Food Service

Tavaszi zöldséges bárányragu mini rösztivel - Aviko Food Service A bárányt felkockázzuk és kevés zsiradékon erősen megpirítjuk. Hozzáadjuk a kockázott vöröshagymát. Sózzuk, borsozzuk, kevés babérlevelet, fokhagymát adunk hozzá. Felöntjük vörösborral. Ráteszünk egy szál kakukkfűvet és egy szál rozsmaringot. Sütőben puhára sütjük. A sütőből kivéve a húst kiszedjük és melegen tartjuk. A szaftot beforraljuk, hozzáadjuk a hideg vaját, ízlés szerint cukrot és balsamecetét. Közben a zöldségeket gőzben megpároljuk, a rösztit a javaslat szerint elkészítjük. A húst tányérra rendezzük, meglocsoljuk a mártással. Tetejére szórjuk a párolt zöldségeket és a rösztit. Megszórjuk friss tárkonylevéllel.

Elkészítés

A bárányt felkockázzuk és kevés zsiradékon erősen megpirítjuk. Hozzáadjuk a kockázott vöröshagymát. Sózzuk, borsozzuk, kevés babérlevelet, fokhagymát adunk hozzá. Felöntjük vörösborral. Ráteszünk egy szál kakukkfűvet és egy szál rozsmaringot. Sütőben puhára sütjük. A sütőből kivéve a húst kiszedjük és melegen tartjuk. A szaftot beforraljuk, hozzáadjuk a hideg vaját, ízlés szerint cukrot és balsamecetét. Közben a zöldségeket gőzben megpároljuk, a rösztit a javaslat szerint elkészítjük. A húst tányérra rendezzük, meglocsoljuk a mártással. Tetejére szórjuk a párolt zöldségeket és a rösztit. Megszórjuk friss tárkonylevéllel.

Hozzávalók

- | Báránycomb kg 0,6
- | Vörösbor liter 0,3
- | Só, bors, babérlevél,
- | fokhagyma, kakukkfű, rozsmaring
ízlés szerint
- | Vöröshagyma kg 0,1
- | Bébirépa kg 0,05



- | balzsamecet ízlés szerint
- | Mini rösztli kg 0,15

Je kunt zoveel meer (met Aviko)