

BURGONYALEPÉNY VARGÁNYÁVAL - AVIKO FOOD SERVICE



Hozzávalók

- Burgonyalepény 20 db
- gyorsfagyasztott vargánya 0,7 kg
- hagyma 0,3 kg
- fokhagyma 0,08 kg
- olaj 0,1 l
- sajt 0,3 kg
- petrezselyemzöld 1 csokor
- tejföl 0,2 kg
- só, bors, kakukkfű ízlés szerint

Burgonyalepény vargányával - Aviko Food Service

Burgonyalepény vargányával - Aviko Food Service Elkészítés A felengedett vargányát, hagymát és fokhagymát kevés olajon lepirítjuk. Sóval, borssal, kakukkfűvel és petrezselyemzölddel ízesítjük. A burgonyalepényt a csomagoláson jelzett módon készre sütjük. Az elkészült vargányát burgonyalepényekre halmozzuk és reszelt sajttal megszórjuk. Az egészet 175°C-os sütőben kb. 8-10 percig sütjük. Melegen tálaljuk egy teáskanálnyi tejföllel a tetején.

Elkészítés

A felengedett vargányát, hagymát és fokhagymát kevés olajon lepirítjuk. Sóval, borssal, kakukkfűvel és petrezselyemzölddel ízesítjük. A burgonyalepényt a csomagoláson jelzett módon készre sütjük. Az elkészült vargányát burgonyalepényekre halmozzuk és reszelt sajttal megszórjuk. Az egészet 175°C-os sütőben kb. 8-10 percig sütjük. Melegen tálaljuk egy teáskanálnyi tejföllel a tetején.



Je kunt zoveel meer (met Aviko)