

## SZALONNÁS RÖSZTI - AVIKO FOOD SERVICE



### Hozzávalók

- Röszti tallér 20 db
- tejszín (36%) 1 l
- natúr ömlesztett sajt 0,14 kg
- füstölt szalonna 0,3 kg
- hagyma 0,1 kg
- petrezselyemzöld 1 csokor
- só, bors, majoránna ízlés szerint

### Szalonnás röszti - Aviko Food Service

Szalonnás röszti - Aviko Food Service Elkészítés A szalonnát és hagymát aranyszínűre pirítjuk, hozzáadjuk a tejszínt és ömlesztett sajtot, hogy sűrű szószot kapjunk. Ízlés szerint sóval, borssal és majoránnával fűszerezzük. A röszti tallérokat a csomagoláson jelzett módon zsiradékban megsütjük. Tepsibe téve az összes röszti tallért, a szósszal leöntjük és 175°C-os sütőben 7-8 percig tovább sütjük. Tálalás előtt finomra vágott petrezselyemzölddel szórjuk meg. Elkészítési tipp Kísérletezzen az ízekkel - ömlesztett sajt helyett határozottabb ízű sajtot (pl. juhsajt) is használhat. Sütés előtt minden röszti tetejére egy szeletet tegyen.

### Elkészítés

A szalonnát és hagymát aranyszínűre pirítjuk, hozzáadjuk a tejszínt és ömlesztett sajtot, hogy sűrű szószot kapjunk. Ízlés szerint sóval, borssal és majoránnával fűszerezzük. A röszti tallérokat a csomagoláson jelzett módon zsiradékban megsütjük. Tepsibe téve az összes röszti tallért, a szósszal leöntjük és 175°C-os sütőben 7-8 percig tovább sütjük. Tálalás előtt finomra vágott petrezselyemzölddel szórjuk meg.

### Elkészítési tipp

Kísérletezzen az ízekkel - ömlesztett sajt helyett határozottabb ízű sajtot (pl. juhsajt) is használhat. Sütés előtt minden röszti tetejére egy szeletet tegyen.



**Je kunt zoveel meer (met Aviko)**