

RÖSZTI SONKÁVAL SÜTVE - AVIKO FOOD SERVICE



Hozzávalók

- Rösztli tallérok 20 db
- sonka 0,6 kg
- sajt 0,6 kg
- paradicsomkonzerv 0,5 kg
- fokhagyma 0,07 kg
- füstölt szilva 0,1 kg
- oregano, bazsalikom ízlés szerint
- só, bors ízlés szerint

Rösztli sonkával sütve - Aviko Food Service

Rösztli sonkával sütve - Aviko Food Service Elkészítés A mártás elkészítéséhez a paradicsomot fokhagymával és szilvával kb. 15 percig főzzük. Utána turmixszoljuk össze sóval, borssal, bazsalikkal és oregánóval. A rösztit zsiradékban sütjük a csomagoláson jelzett módon. Egymásra rakjuk a rösztit, egy szelet sonkát, egy szelet sajtot, majd megint rösztit, sonkát és sajtot. Az egészet 175°C hőmérsékletű sütőben kb. 8-9 percig sütjük. Paradicsomos - szilvás mártással tálaljuk.

Elkészítés

A mártás elkészítéséhez a paradicsomot fokhagymával és szilvával kb. 15 percig főzzük. Utána turmixszoljuk össze sóval, borssal, bazsalikkal és oregánóval. A rösztit zsiradékban sütjük a csomagoláson jelzett módon. Egymásra rakjuk a rösztit, egy szelet sonkát, egy szelet sajtot, majd megint rösztit, sonkát és sajtot. Az egészet 175°C hőmérsékletű sütőben kb. 8-9 percig sütjük. Paradicsomos - szilvás mártással tálaljuk.



Je kunt zoveel meer (met Aviko)