



Polonez ve Venere Risottolu Kavrulmuş Bebek Karnabahar

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
25 Dak.

4
Combair-Steam SL 2015 itibarıyla

Bebek karnabahar

4 Bebek karnabahar

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 210°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Karnabaharın yeşil yapraklarını temizleyin, üzerine pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine aktarın ve önceden ısıtılmış fırına verin. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 210 25 Dak. °C

Karnabaharı fırından alın ve polonezi üzerine serpin. Venere risotto ile birlikte servis edin.

Venere risotto

1 Arpacık soğanı

Zeytinyağı

200 g Venere pirinci

Tuz

75 g Tereyağı

Arpacık soğanı ince ince kıyın ve zeytinyağında buğulayın. Pirinci ekleyin ve ambalajın üzerinde bulunan talimatlara uygun olarak hazırlayın.

Servis etmeden önce tereyağı ekleyin ve tabağa alın.

Polonez

4 Çor. k. Tereyağı

6 Çor. k. Panko pane harcı

½ Yumurta, katı pişmiş

1 Çor. k. Maydanoz, doğranmış





Tuz

Yumurtayı soyun ve doğrayın. Tereyağını tavada ısıtın, Panko galeta unu ekleyin ve altın sarısı olana kadar tavada kavurun. Son olarak doğranmış yumurtayı ve maydanozu ekleyin ve üzerine baharat serpin.

İpuçları

Karnabahar tuzlu fındık yağı veya tahin ile de servis edilebilir.

Aksesuar

fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

