



Güveçte yumurta

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
5 Dak.

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

150 g Kaz ciğeri, Güveç

50 ml Krema

Kaz ciğerini ve kremayı iyice karıştırın ve dört kase içerisine pay ederek üzerlerini düzleyin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 150°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

4 Yumurta, taze

Kaseleri delikli paslanmaz çelik tepsiye yerleştirin. Her kase için kaz ciğerinin üzerine bir yumurta kırın. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava + Buharlama esnasında 150 5 Dak. °C

Fleur de Sel

Karabiber

Yumurta akı akışkanlığını kaybettiğinde yumurta pişmiş demektir. Tepsiyi pişirme bölgesinden çıkartın. Yumurtayı Fleur de Sel ve karabiber ile çeşnilendirin.

İpuçları

Güvece göre yumurtanın pişmesi 5 - 6 dakika sürebilir.

Aksesuar

13 cm çapında 4 küçük düz kap (koket)

Paslanmaz çelik tepsi, delikli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

