



Kök sebzeler ve patates eşliğinde fırın tavuk

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
45 Dak.

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

1 Tavuk, yakl. 1-1,3 kg

Tuz

Karabiber

Tavuğu baharatla tatlandırın ve porselen kalıba yerleştirin.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

8 Patates, küçük

4 Havuç

1 Kök kereviz

2 Soğan

200 dl Beyaz şarap

Patatesleri, havuçları, kereviz ve soğanı soyun. Havuç ve kerevizi 2 cm büyüklüğündeki parçalara kesin, soğanları dörde bölün. Sebze ve patatesleri tavuk etrafına dağıtın, tuz ve karabiber ekleyin.

Sebzelerin üzerine beyaz şarap gezdirin.

Porselen kalıbı ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava + Buharlama esnasında 200 45 Dak. °C

Tavuk yaklaşık 1,5 kg'den büyükse pişme süresi 15 dakika kadar uzayacaktır.

İpuçları

Tavuk derisi istendiği kadar kızarmadıysa pişirme süresini artırın veya tavuğu ilave olarak ızgara ayarında pişirin.

Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

ızgara teli





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

