



Dana pirezola

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
2 Saat

4
Combair-Steam SL 2015 itibarıyla

Hazırlanması

1.2 kg Dana pirezola

Zeytinyağı

Karabiber

2 Diş sarımsak

3 Dal biberiye

Sarımsağı soyun, incecik kıyın. Dana pirezolayı zeytinyağı ve sarımsak ile ovun ve karabiber ile çeşnilendirin. Eti paslanmaz çelik tepsiye koyun, pişirme sensörünü yerleştirin, etin üzerine biberiye koyun ve soğuk fırına verin. Pişirin.

Buharla yumuşak pişirme, pişirilecek yemeğin en fazla 55°C(maks 2 Saat) sıcaklığına kadar

Fleur de Sel

Eti pişirdikten sonra Fleur de Sel tuz ile çeşnilendirin ve bir tencereye veya tavaya alarak her tarafını kısa süre iyice kızartın. Eti dinlendirin, kesin, üzerine zeytinyağı gezdirin ve Fleur de Sel ve karabiber ile çeşnilendirin.

İpuçları

Etin pişirilmesi ızgara üzerinde de tamamlanabilir.

Aksesuar

paslanmaz çelik tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

