



Sivri biber, yeşil soğan ve gravyer peyniri karışımı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
16 Dak.
4
Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

600 g Patates, unla pişirilmiş, orta büyüklükte

Patatesleri soyun, dörde bölün ve delikli plastik fırın tepsisine koyun.

Bu kabı, cam kap üzerinde koyarak soğuk fırına sürün. Buharla pişirin.

PowerDämpfen esnasında 100 14 Dak. °C

½ Biber, kırmızı

½ Biber, yeşil

½ Soğan

Sivri biber ve soğanı ince ince kıyın. Birlikte buharda pişirin.

Yiyecekleri ekleyin

PowerDämpfen esnasında 100 2 Dak. °C

½ Peperoncino, doğranmış

60 g Tereyağı, sıvı

120 ml Süt

120 g Gravyer peyniri, rendelenmiş

Tuz

Peperoncino'yu ince ince doğrayın.

Buharda pişirilmiş patatesleri ve haşlanmış sebzeleri bir kaba alın. Patates ezici ile ezin ve kalan malzemelere ekleyerek karıştırın. Tuz ile tatlandırın.

1 Yeşil soğan, dilimler halinde doğranmış

Yeşil soğanları ince halkalar halinde kesin.

Patates karışımını yeşil soğanla süsleyin.

Aksesuar

Cam kap

Delikli plastik fırın tepsisi ⅓ GN, yükseklik 52 mm





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

