



Zug usulü levrek fileto

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Piştirme süresi	20 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

600 g Levrek fileto

Tereyağı, Yağlamak için

Tuz

Karabiber

Porselen kalıbı tereyağı ile yağlayın. Balık fileto larını yağlanmış kalıba yerleştirin, tuz ve karabiber serpererek çeşnilendirin.

Piştirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 140° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

½ Çor. k. Un

50 ml Beyaz şarap

180 ml Krema

1 Çor. k. Dereotu

1 Çor. k. Tarhun

Tarhun otunu ve dereotunu incecik kıyın. Sos için unu beyaz şarapla karıştırın, kremayı ve yeşillikleri ekleyin, tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. Sosu balık fileto larının üzerine yayın. Porselen kalıbı önceden ısıtılmış fırındaki ızgara telinin üzerine itin. Pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava esnasında 140 20 Dak. °C

Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

