

Wiesbauer®

DUNAHÚS

Prémium

SZAFALÁDÉ

Receptfüzet

Nr. 1





Gombás szafaládé egyáltal

Hozzávalók 4 személyre:

4 db Wiesbauer „Prémium Szafaládé”
1 fej lilahagyma
fél dl olívaolaj
20 dkg csiperkegomba
2 db piros húsú paprika
2 db zöldpaprika
2 db paradicsom
2 dl zöldségleves
só, frissen őrölt bors
1 csokor petrezselyem

Elkészítés:

- 1 A nagyobb kockákra darabolt lilahagymát a forró olívaolajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a cikkekre vágott gombát, a szintén kockákra vágott piros paprikát, zöldpaprikát, paradicsomot és a vastagabbra szeletelt szafaládét.
- 2 Felöntjük a zöldséglevessel, sóval, borssal, az aprított petrezselyemmel ízesítjük, és közepes tűzön megpároljuk.
- 3 Forrón tálaljuk és friss kenyeret vagy pékárut kínálunk hozzá.





Rakott zöldségek szafaládé- taréjjal

Hozzávalók 4 személyre:

4 db Wiesbauer „Prémium Szafaládé“
1 db közepes padlizsán
1 db cukkini
1 fej lilahagyma
2 db paradicsom
só, frissen őrölt bors
3 gerezd fokhagyma
1 csokor petrezselyem
1 kis csokor kakukkfű
fél dl olívaolaj
15 dkg eidami sajt
4 dkg vaj

Elkészítés:

- 1 A megmosott padlizsánt, cukkinit, lilahagymát, paradicsomot felkarikázzuk, külön-külön sóval, borssal ízesítjük.
- 2 A padlizsán és a cukkini szeleteket zúzott fokhagymával és aprított kakukkfűvel is ízesítjük és forró serpenyőben az olajon mindkét oldalukat pirosra sütjük.
- 3 Az előkészített zöldségekből sütőpapírral bélelt tepsibe négy halmot rétegezzük, a rétegeket megszórjuk reszelt sajttal és 180°C-os sütőben, kb. 15 perc alatt összesütjük.
- 4 A szafaládékat éles késsel egymásra merőlegesen beirdaljuk, sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, mindegyikre 1-1 vajdarabkát teszünk és a forró sütőben, kb. 10 perc alatt megsütjük, hogy kinyíljon.
- 5 Tálaláskor 1-1 zöldségalmot tányérra tesszük és 1-1 szafaládé kakastaréjjal díszítjük.
Kínálhatunk hozzá friss kenyeret vagy pékárut.

Hol található „Prémium Szafaládé“ termékünk?



Önkiszolgáló pultban



Csemegepultban

www.wiesbauer-dunahus.hu