

**Wiesbauer®**

DUNAHÚS

*Prémium*

**LIGHT VIRSLI & BORJÚ VIRSLI**

Receptfüzet

Nr. 5





## Wiesbauer „Prémium ” narancsos-füges leveles salátával

### Hozzávalók a salátához:

- 4 pár Wiesbauer „Premium Light virsli”
- 2 római saláta
- 10 dkg ruccola saláta
- 10 dkg bébi paraj
- 2 narancs
- 1 Grape fruit
- 4 nagyobb érett füge
- 2 evőkanál magos Dijoni mustár
- 1 evőkanál mustár
- 2,5 dl extra szűz olívaolaj
- 2 narancs kifacsart leve
- só, frissen őrölt fekete bors
- 3 evőkanál méz

### Elkészítés:

A salátákat megmossuk, leszárogatjuk, majd kisebb darabokra vágva egy salátástálba szórjuk. A narancsot meghámozzuk, kifilézzük, ahogyan a grape fruitot is, majd a salátára szórjuk, lazán összeforgatjuk.

Az öntethez a mustárt egy keverőtálba töltjük, az olívaolajjal simára keverjük, a narancslével és a mézzel ízesítjük, megsózzuk, megborsozzuk.

A virslihez egy lábosban vizet forralunk, majd a virsliket kb. két perc alatt megfőzzük. Nem kell túl főzni, mert könnyen szétreped.

Tálaláskor a salátát tányérokra halmozzuk, a cikkekre vágott fügét a tetejére tesszük, az öntettel meglocsoljuk, majd a forró virsli mellé rakjuk. Friss pirítóst is kínálhatunk hozzá.



## Wiesbauer „Prémium Borjú virslis” Toscán burgonyasalátával

### Hozzávalók a salátához:

4 pár Wiesbauer „Premium Borjú virsli”  
50 dkg héjában főtt burgonya  
megtisztítva  
3 szár roppanósra főzött angol zeller  
12,5 dkg mozzarella  
25 dkg ropogósra sült szeletelt  
bacon  
7,5 dl Görög natúr joghurt  
1 csokor friss oreganó  
1 csokor friss bazsalikom  
1 csokor metélőhagyma  
1 dl extra szűz olíva olaj  
só, bors

### Elkészítés:

A burgonyát vékony karikákra, a zellert vékony szeletekre, a mozzarellát fél karikákra vágjuk, majd mindezt egy salátás táliba szórjuk. Az öntethez valókat egy keverőtálban összekeverjük, majd a burgonyára öntjük, jól összeforgatjuk.

A virslihez egy lábosban vizet forralunk, majd a virsliket kb. két perc alatt megfőzzük. Nem kell túlfőzni, mert könnyen szétreped.

Tálaláskor a ropogósra sült bacon-t a saláta tetejére tördeljük és a fölaprított metélő hagymával megszórjuk, majd a forró virsli mellé rakjuk. Díszíthetjük ruccolával és színes koktélpáradicsommal.

# Új virsli specialitásaink



[www.wiesbauer-dunahus.hu](http://www.wiesbauer-dunahus.hu)