

Wiesbauer®

DUNAHÚS

Prémium

SACHER VIRSLI



Receptfüzet

Nr. 2



Tepsis virsli Sacher módra

Hozzávalók 4 személyre:

2 pár Wiesbauer Prémium Sacher virsli
4 réteslap
1 zöldpaprika
vagy 1 fél szál kígyóborka
15 dkg reszelt ementáli sajt
4 egész tojás
1,5 dl tejszín
1 dl tejföl
1 kis fej vöröshagyma
3 dkg füstölt szalonna
2 gerezd fokhagyma
1 teáskanál só
ízlés szerint törött bors, mustár

Elkészítés:

2 tésztalappal kibélelek egy nagy, kapcsos tortaformát. A virsliket két centis darabokra vágom. A zöldpaprikát nagy lyukú reszelőn lereszelem. A fokhagymát összezújom, a hagymát finomra vágom. Az apróra vágott szalonna zsíráján megpirítom a hagymát. 3 tojást habosra verek, majd beleöntöm a tejszínt, a tejfölt, a sajtot, a már kihűlt hagymát, a paprikát és a fűszereket.

A bélelt formában egyenletesen elosztom a virsli-t, majd ráöntöm a tojásos-sajtos keveréket. A megmaradt 2 tésztalappal befedem az ételt. Felvert tojással megkenem, megszurkálom, majd a 180 fokra előmelegített sütőben 35–40 percig sütöm. 10 percnyi pihentetés után a tortalappal együtt tálra csúsztatom, és cikkekre vágva tálalom.

Frank Júlia receptje



Sacher virslivel töltött paprika

Hozzávalók 4 személyre:

2 pár Wiesbauer Prémium Sacher virsli
4 nagy, kaliforniai zöldpaprika
1 fej vöröshagyma
3 dl tejföl
3 dkg füstölt szalonna
1 dl zabpehely
1 evőkanál mustár
2 gerezd fokhagyma
1 teáskanál piros fűszerpaprika
só és törött bors ízlés szerint

Elkészítés:

A zabpelyhet 2 dl tejjel, sóval, borssal, mustárral és pirospaprikával összekeverem, majd 15 percig állni hagyom. Közben a virsliket kis darabokra vágom. Az apróra vágott szalonna zsíráját kiolvasztom, és megfonnyasztom rajta a hagymát. Fokhagymával fűszerezem, majd a pörccel együtt a zabpehelyhez keverem. A zöldpaprikák szárás tetejét óvatosan levágom és félreteszem. A paprikákat kicsumázom.

A paprikákat a virslivel és a zabpelyhes keverékkel megtöltöm. Mély tűzálló táliba rakom a töltött paprikákat, rájuk illesztem a „kalapokat”. (A megmaradt töltelékkel melljük kanalazom.)

A tejfölt a paprikák köré öntöm. Az edényt befedem, és a 170 fokra előmelegített sütőben 30–35 percig párolom, végül néhány percig pirítom.

Frank Júlia receptje

Hol található „Prémium Sacher virsli“ termékünk?



Önkiszolgáló pultban



Csemegepultban

www.wiesbauer-dunahus.hu