

DELIKATESS ELŐSÜTÖTT, GÖNGYÖLT KACSAFILÉ

Göngyölt kacsafilé narancssal töltve, rozsmaringos narancsmártással

Az elősütött kacsafilét, narancsgerezdekkel megtöltjük, kevés őrölt rozsmaringgal fűszerezzük, visszagöngyöljük, majd 15 percre 180°C-os sütőben készre sütjük. Tálaláskor párolt rizst és rozsmaringos narancsmártást kínálunk hozzá.

Rozsmaringos narancsmártás

Vajon világosra pirítunk lisztet, narancslével felengedjük, csómómentesre keverjük. Kevés sóval, cukorral felforraljuk, rozsmaringgal ízesítjük, tejszínnel dúsítjuk. Néhány narancsfilével ékesítjük.



DELIKATESS ELŐSÜTÖTT, GÖNGYÖLT KACSAFILÉ



Speciális alapfűszerezéssel ellátott töltetlen, pácolt, elősütött, göngyölt kacsafilé vákuumfóliában.



Készült:

kacsahús, étkezési só, méz, ecet, fűszerek és ízfokozó E621 felhasználásával

Elkészítési javaslat: Felhasználás előtt a vákuumfóliát, tálalás előtt a kötözésre használt sütőfólia szalagot távolítsa el.

Szükséges időtartam

Hagyományos sütőben:

A kacsát helyezze a 225°C-ra előmelegített sütőbe, és süssse készre.

fagyasztva: 25-30 perc
felengedve: 15-20 perc

Forró levegővel:

A kacsát helyezze be a 220°C-ra előmelegített légkeverős sütőbe, és süssse készre.

fagyasztva: 25-30 perc
felengedve: 15-20 perc

Serpenyőben:

Helyezzen kevés zsiradékot a serpenyőbe (teflonos serpenyő esetén nem szükséges), majd közepes lángon, fedő nélkül, többszöri megfordítással süssse készre benne a kacsát.

fagyasztva: 15 perc
felengedve: 10 perc

Tárolási javaslat háztartások számára:

fagyasztószekrényben	***	-18°C	lásd a doboz oldalán
	**	-12°C	1 év
	*	- 6°C	6 hónap
hűtőszekrényben		0- +5°C	30 nap

A felengedett terméket nem szabad visszafagyasztani!

Minőségét megőrzi -18°C-on tárolva a doboz oldalán jelzett időpontig (nap, hó, év).

Gasztronómiai kiszerelés: 18 tasak/karton: 1 fél kacsá/tasak

Termékeinket előhűtött állapotban is szállítjuk.

