

КАДИФЕН СОС

с пушено топено сирене

„ЗДРАВЕЦ“



Здравец x НОРЛА
домашни рецепти



ЗАЩО ШЕ Я ОБИКНЕТЕ

Каdifен, ароматен и готов само за няколко минути. Този сос превръща най-обикновената паста, месо, салата или зеленчуци в специално домашно ястие, което всички ще поискат отново.



САМО 20 МИНУТИ
Време за приготвяне



4 ПОРЦИИ
За цялото семейство



ЛЕСНА
Степен на трудност



ПОДХОДЯЩА ЗА:
Паста, месо, салати,
картофи, зеленчуци,
сандвичи и още!

ПОДХОДЯЩ ЗА:



паста



зеленчуци



месо



картофи



салати



сандвичи

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

- 130 г лук, нарязан на ситно
- 50 г масло
- 200 мл готварска НОРЛА
- 200 г пушено топено сирене ЗДРАВЕЦ, нарязано на парчета
- черен пипер и подправки
- по желание 50 мл бяло вино, уиски, ракия или друг алкохол



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Разтопете маслото в тиган и задушете ситно нарязания лук на умерен огън, докато омекне и придобие лек златист цвят.

2



Добавете черен пипер и подправки по желание. Ако използвате алкохол, налейте го сега и оставете да се изпари за 1–2 минути.

3



Намалете температурата и добавете готварската НОРЛА

4



Прибавяйте постепенно нарязаното пушено топено сирене ЗДРАВЕЦ, като разбърквате с дървена шпатула.

5



Загрявайте на слаб огън, без силно кипене, докато сиренето се разтопи напълно и сосът стане гладък и кремообразен.

6



Ако сосът стане прекалено гъст, добавете малко вода или мляко до желаната консистенция.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

Съсипете настърган пармезан за още по богат вкус

Чудесно се съчетава с пилешко, свинско зеленчуци на скара и печени картофи

Идеален крем за сандвичи или крем пълнеж на тарталетки

МАЛКИ ТАЙНИ

Неизползваното количество го съхранявайте в хладилника до 10 дни. Затопляйте и ползвайте всеки път количеството, което ви трябва



Тествана рецепта
със ЗДРАВЕЦ + НОРЛА

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.

