

## Ötletek / Ajánlatok

### Konfrit húsok mártások elkészítési javaslat:

**Hidegen készíthető ételek:** (csirkemell filé, sertéskaraj, sertéstarja, sertéscsülök, marha hátszín)  
Vendégváró falatkák, tapaszok, szendvicsek, saláták, hideg előételek

**Tapasz:**

Apróbb pékárúra, puffasztott rizsre dresszinges salátára halmozott Konfrit húsok

**Dresszingnek használhatunk:**

narancsos-chili, szarvasgomba és epres-kápia paprika Konfrit mártást)

**Szendvics ajánlatunk:**

Nyitott szendvicsek bagettben, ciabatta-ban, kifliben, zsemlében A megvágott pékárura, Konfrit dresszingelt jégsalátát teszünk, majd Konfrit hús egy kis mártás és kész.

**Melegen készíthető ételek:**

**Tészták, Rizottók:**

A kifőzött tésztát vagy rizottót átfogatjuk a Konfrit mártásban, majd a Konfrit húst tetszőlegesen szeletelve a tésztára halmozzuk vagy a mártással megmelegítve a tésztához keverjük.

Szarvasgombás spagetti vékonyra szeletelt Konfrit sertéskarajjal.

Narancsos-chilis glutén mentes penne, Konfrit csirkemell csíkokkal.

**Konfrit csirkemell-ből étel ajánlatok:**

Gastro kiszerelés 6-7 db / csomag 15-16 dkg / db:Csirkemellünk nagyon jó felszeletelve érmékre, panírozva Konfrit nedves panírban (panírozva eltartható 3-4 napig) gyerekmenüben gyors kiszolgálás csak a bundának kell megsülni.

Grillezett csirkemell érmék szarvasgombásan zöldséges rizottóval.

Grillezett csirkemell paradicsomos-parmezános mártásban köret (tészta, lapon sült burgonya, rizs)

Almás ananászos csirkemell kakukkfüves áfonyával ropogós krokettel.

Bacon-be tekerve egy db csirkemell 15-16 dkg a baconnal melegítve a rostlapon.

Baconban sült csirkemell ropogós csónakburgonyával narancsos-chilis, vagy epres-kápiás mártás zöldsalátával .

**Konfrit sertéskaraj és tarjából étel ajánlatunk: Gastro kiszerelés 1,3-2 kg/ csomag 7-8 kg / karton:**

Tetszőleges szeletre vágjuk egy vagy két szeletesre, serpenyőben vagy rostlapon megmelegítjük, mire a köret kész már tálalhatunk is

Cigánypecsenye: ropogós csónakburgonyával, házi csalamádé sült szalonnával (fokhagyma, törött bors a hússal)

Grillezett sertéstarja zöldborsmártással, lapon sült burgonya és kevert zöld saláta (Konfrit mártás a dresszing)

Grillezett tarja sült hagymával fűszeres steak burgonyával.

Sertés karaj steak-re vágva, Konfrit epres-kápia mártással tetszés szerinti burgonya pürével. (a püré lehet mandulás, szalonnás, zöldfűszeres, csokis, vagy sima).

Szarvasgombás grillezett sertéskaraj bazsalikomos steakburgonyával.

De tálalhatjuk: Káposztás nudlival, vagy gratinírozott burgonyával (avikó)

Kakukkfüves-áfonya mártásos sertéskaraj grillezett barackkal, burgonya ropogóssal.



## Ötletek / Ajánlatok

### Konfrit húsek mártások elkészítési javaslat:

#### Gratinírozottak (szalamanderben vagy sütőben rásütve):

Mindegyik húsek nagyon jó hozzá tetszőleges szeletre vágva rostlap vagy serpenyőben kicsit megmelegítve, majd zöldséget vagy gyümölcsöt rá halmozva, sajttal vagy Konfrit mártással rá sítve, tetszőleges körettel tálalva. Grillezett sertéskaraj paradicsomos-parmezános mártással, brokkolival gratinírozva vajás rizottóval. Friss gyümölcsökkel gratinírozott csirkemell áfonyás-kakukkfűves mártásos krokettel.

#### Brassóik:

Minden húseknből nagyon jól elkészíthető, csak kockára vágjuk, előmelegítjük, majd összeforgatjuk a kocka sült burgonyával:

Zöldborsós csirkemell brassói Konfrit narancsos-chilis salátával.

Rozmaringos sertésstarja brassói, házi csalamádéval. Lyoni (hagymás) csülök brassói házi kovászos uborkával.

#### Konfrit egész hátsó csülök-ből étel ajánlatunk: Gastro kiserelés 0.7-0,8 kg / db 7-8 kg / karton

Vissza regenerálást igényel (mikróban vagy vákuumzacskóban melegvízben)

Sütőben 220-230 C 7-8 perc hogy a bőre ropogós legyen.

Bajor sült csülök, sörös Konfrit jus-sal rozmaringos burgonyával tormás mustárral.

#### Marha hátszín-ből étel ajánlatunk Éret Holland minőség: Gastro kiserelés 1.2-1.5kg / db 7-8 kg / karton.

Tetszőleges szeletre vágjuk egy vagy két szeletesre, serpenyőben vagy rostlapon megmelegítjük, mire a köret kész már tálalhatunk is

Klasszikus hagymás rostélyos

Sült marha hátszín Konfrit zöldbors mártással zöldséges barnarizzsel.

Gyümölcsökkel grillezett sült hátszín Konfrit kakukkfűves áfonya mártással burgonya ropogóssal.

PI: csikózva bármilyen minőségi hátszínes ragut lehet készíteni belőle

Stroganof hátszín ragu zöldfűszeres burgonya nudlival.

Konfrit szarvasgombás hátszín tokány bazsalikomos taglietelle tésztával.