



Dauphine
EUROPE'S FINEST BAKERY TRADITION

Mini tmavá bulka

se smaženicí z lesních hub

sendviče

recepturní lístek na 2 porce



Mini tmavá bulka

je nevšední vícezrnné pečivo se sojovými boby a vyšším obsahem žitné mouky. Jistě vás zaujme svou plnou chlebovou chutí, hutnou střídkou i krásně popraskaným povrchem s jemným popraškem bílé mouky. Díky své velikosti je vhodná jak pro doplnění nabídky mini přílohového pečiva, tak i jako základ pro malé sendviče.

Doporučení:

Do připravené houbové směsi můžeme přidat i jemně nakrájenou jarní cibulku nebo nasekaný čerstvý tymián. Sendvič tak bude mít pokaždé o trošku jinou chuť i vůni.

Pokud nemáme k dispozici dostatek lesních hub, můžeme smaženici doplnit i tmavými krémovými žampiony, které se vyznačují výraznější chutí než běžné světlé žampiony.

Suroviny

4229806 Mini tmavá bulka	2ks
Máslo	20g
Cibule	20g
Směs lesních hub	100g
Vejce (velikost S)	1ks
Listový salát	10g
Rajčata	20g
Koření (sůl, pepř, kmín)	

Postup přípravy

Na rozpuštěném másle zesklivatíme jemně nakrájenou cibulku, přidáme nakrájené houby a společně restujeme. Takto připravené houby ochutíme solí, mletým černým pepřem a drceným kmínem. Na směs vyklepneme vejce a lehce promícháváme. Jakmile vejce ztuhnou, je houbová smaženice hotová.

Do dopečené rozkrojené mini bulky vložíme listový salát, na který klademe připravenou houbovou smaženici a plátky rajčat. Hotový sendvič přiklopíme vrchním dílem pečiva.

Osvědčená kombinace voňavého chlebového pečiva a nezaměnitelné chuti smaženice z podzimních hub. Pochutivému základu dodává svěžest křupavý listový salát a čerstvé rajčátko.



La Lorraine
BAKERY GROUP

La Lorraine, a. s., U Kožovy hory 2748, 272 01 Kladno, Česká republika
tel.: +420 312 687 304, +420 312 667 366, fax: +420 312 687 306, +420 312 666 145
email: objednavky@llbg.com, www.lalorraine.cz