

## Burgundin pata



Erityisruokavalio Gluteeniton, Laktoositon

### Raaka-aineet (12 henkilöä)

Annoksen koko: 196.833 g

Määrä	Mitta	Raaka-aine
1,000	l	Vesi
0,140	kg	KNORR Tumma Punasipulikastike 3,5 kg / 25 L
0,200	dg	Punaviini
0,100	l	Flora Aromiöljy 2,4 L
0,100	kg	Pekoni
0,100	kg	Pikkusipuli, pakaste
0,100	kg	Herkkusieni, kokonainen
0,800	kg	Naudanliha, kuutio
0,020	kg	KNORR Tahnamauste Timjami 340 g

### Valmistusohje

Mittaa kattilaan vesi ja Knorr Tumma Punasipulikastikeaines. Sekoita tasaiseksi ja anna kiehua muutama minuutti.

Freesaa Phase Aromirasvassa suikaloitu pekoni, pikkusipulit ja viipaloidut sienet.

Lisää kypsä naudan paistikuutio ja Knorr Timjami Tahnamauste.

Yhdistä lihat ja kastike.  
Anna kiehahtaa ja tarjoa riisiin kanssa.



Unilever Food Solutions Suomi Finland  
**Reseptitiedot**