

Sunday Brunch

**Hozzávalók:**

Kedvenc Ízek Ementáli sajtos debreceni
Kukta Tojás friss zöldségek
(kockélt paradicsom, póréhagyma) Kukta
Napraforgó olaj

Séftipp:

Az Ementáli sajtos debrecenit a termék sokoldalú felhasználhatósága miatt többféle képen elkészíthetjük. Önálló ételként süthetjük serpenyőben kevés zsiradékon vagy fritőzben bő olajban. Ezekben az esetekben tálaljuk hozzá illő szószokkal és friss ropogós pékáruval. Ha feltétként vagy komplett étel alapanyagaként szeretnénk, pirítsuk kevés zsiradékon serpenyőben vagy süssük sütőben. Az alapanyag ilyen módon történő felhasználásakor főzelékek, mártások mellé adhatjuk feltétként. A klasszikus magyaros rakott krumplihoz is adhatjuk, így egy kellemes, telt ementáli illatú és ízű ételt tálalhatunk vendégeinknek!

