



Kiire õhtusöök – “Burgundia” pardifilee medaljonid



Ettevalmistamine

“Burgundia” medaljonidel on väga mahlakas maitse; kergesti avatavas karbis on erakordse maitsega toit.

1. “Burgundia” pardimedaljone tuleb ilma pealmist kilet eemaldamata ahjus umbes 30 minutit 180°C juures küpsetada. Küpsetamise lõpus, kui karp ei ole katki läinud, avage see nii, et medaljonid omandaksid kergelt pruunika tooni.
2. Serveerida perele riisi ja hooajalise salati ning köögiviljadega.

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

700g	KITCHEN me pardifileed
200 g	Riisi
Vastavalt maitsele	hooajalist salatit