

TUTI MOZZARELLÁS HÚSGOLYÓK



HOZZÁVALÓK

- 650 g darált marhahús
- 1 nagy tojás
- 120 g parmezán, reszelt
- 1 tk só (± 5 ml)
- bors
- 1 mozzarella golyó (125 g)
- 1 tk olaj (± 5 ml)
- 500 ml paradicsomszós

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítsük elő a sütőt 250 ° C-ra (8-9 fokozat) légkeveréses üzemmódban.
2. Tegyük a **Kelesztő Tálba** (2,75 L) a darált marhahúst, tojást, 60 g reszelt parmezánt, sót és borsot. Keverjük alaposan össze a **Szilikon Spatulával**.
3. Vékonyan szeleteljük fel a mozzarellát.
4. A **Szilikon Kenőecsettel** enyhén kenjük be olajjal a **Chini Party** "gömb alakú" formázójának belsejét. Majd formázzunk 8 mozzarellával megtöltött húsgolyót. Minden formázás előtt enyhén olajozzuk be a formázót.
5. Helyezzük a húsgolyókat az **UltraPro 2 L**-be és süssük 6 percig tető nélkül.
6. Eközben öntsük a paradicsomos szószt a **MikroSéfbe** (1 L) és tegyük 5 percre mikrohullámú sütőbe 600 Waton.
7. Ezután öntsük a felmelegített paradicsom mártást a húsgolyókra és szórjuk meg a maradék parmezánnal.
8. Süssük 230 ° C-on (7-8-as fokozat) tető nélkül kb. 10-12 percig.
9. Tálaljuk **Mikros Tésztafőzőben** készített tésztával.

Ízletes meglepetés minden ételből a **Chini Party**-nak köszönhetően!



Chini Party
SS180115

3 090 Ft



2018 új terméke!

Az adagoló segítségével a legkisebb hozzávalókat is könnyedén le lehet szeletelni a Kézi Mandolin Szeletelővel.



**A Kézi Madolin
Szeletelő a
Mandolin család
harmadik tagja.**

Amíg a Mandolin Szeletelő és Junior Mandolin Szeletelő nagy méretű hozzávalók, addig a **Kézi Mandolin Szeletelő** kisebb méretűek szeleteléséhez tökéletes.

Kézi Mandolin Szeletelő
SS180113

5 790 Ft



Új