

SCHÖLLER®

ICE CREAM



— Jedna gałka - tysiące kompozycji —

Comber z sarny

z Lodami Waniliowo-Porzeczkowymi



www.fronerigastro.pl

Comber z sarny

z Lodami Waniliowo-Porzeczkowymi

SKŁADNIKI:

Lody Waniliowo-Porzeczkowe (1 gałka)

Comber z sarny (130 g)

Comber z sarny zawinięty w folię aluminiową, pieczony (180°C) 15 minut, przysmażany na patelni na maśle.

Młoda marchew (2 szt.)

Groszek zielony (15 g),

Por (20 g)

Warzywa blanszowane i podsmażane na maśle

Ziemniak (1 szt.)

Gotowany, wycięty w słupki, podsmażony na maśle

Sos porzeczkowy

Porzeczki 100 g, cukier 10 g



SPOSÓB PODANIA:

1. Na talerz wlewamy sos porzeczkowy



2. Po jednej stronie talerza układamy mięso



3. Po drugiej stronie talerza układamy warzywa



4. Kompozycję zwieńczamy gałką Lodów Waniliowo-Porzeczkowych Schöllera

