

## TT Előfőzött nudli 1000 g

### Nudli:

1. A gyorsfagyasztott nudlit felengedtetés nélkül lobogó forró vízbe tesszük, többször átkeverjük, mikor feljön a víz felszínére, leszűrjük, lecsepegtetjük.
2. A gyorsfagyasztott nudlit felengedtetés nélkül serpenyőben kevés olajon, néhány perc alatt átmelegítjük.

Fogyaszthatjuk pirított zsemlemorzsába forgatva édesen vagy sósan, de ízesíthetjük túróval, reszelt sajttal, tejjel illetve darált mákkal vagy dióval is.

Kizárólag a felhasználási javaslatban előírt hőkezelés után fogyasztható!

A felengedett terméket ne fagyassza újra!

### Sztrapacska:

A gyorsfagyasztott sztrapacska felengedtetés nélkül forrásban lévő vízbe tesszük, többször átkeverjük, mikor feljön a víz felszínére, leszűrjük, lecsepegtetjük. 4-5 dkg füstölt szalonnát apró kockára vágva kisütünk, majd a sült szalonnakockákat kiszedjük és a visszamaradt zsírban a sztrapacska megforgatjuk, majd belekeverünk 10 dkg juhtúrót és azzal is átforgatjuk. Betesszük az előmelegített sütőbe és közepes hőfokon pirítjuk, majd a sült szalonnakockával megszórjuk és rózsásra pirítjuk. Tejjel meglocsolva tálaljuk. Ízlés szerint kevés borssal ízesíthetjük.

Kizárólag a felhasználási javaslatban előírt hőkezelés után fogyasztható!

A felengedett terméket ne fagyassza újra!