

Étel receptek kávéval

saecoadmin, 2014, szeptember 17 - 10:06

RECEPTEK

Meglepő, de felfedezték, hogy a kávé lehet különleges összetevője egy finom előételnek is.

Árpaleves zöldségekkel és a kávéval Borjú kávé Sertéssült kávé mártással Sonka kávéöntettel Etiópia omlett

Első fogás Árpaleves zöldségekkel és kávéval Hozzávalók 4 személyre: 200 g gersli, 100 g sárgarépa, 100 g zeller, 100 g friss Pinto bab, 200 g friss zöldborsó, 150 g sonka, 2 db közepes méretű burgonya, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 3 kanál olívaolaj, 20 g vaj, 1 csésze extra erős eszpresszó kávé.

Szeleteld a hagymát vékonyra, majd egy serpenyőben tégy olajat, vaját, egy gerezd fokhagymát, zellert és kockára vágott sárgarépát, a Pinto babot és borsót. Ízesítsd, majd add hozzá a kávé és a sonkát kockákra vágva. Főzd pár percig, majd add hozzá az árpát és a két burgonyát. Főzd tovább, amíg az árpa és a burgonya meg nem puhul. Végezetül törjük össze a burgonyát, botmixerrel keverjük össze a levest és tálaljuk melegen. Igény szerint egy kanál olívaolajat is hozzáadhatunk.

Spaghetti kávéval Hozzávalók 6 személyre: 400 g spagetti, 200 g sonka, 1 sárgarépa, 1 zöld hagyma, 60 g vaj, ½ pohár vörös bor, ½ pohár gyenge fekete kávé, 4 kanál reszelt sajt, só bors, 1 zeller.

Enyhén pároljuk a sárgarépát, a zellert és a hagymát vajon. Adjuk hozzá a kockákra vágott sonkát és pirítsuk 15 percig, majd öntsük rá a bort, és azt forraljuk fel. Adjunk hozzá sót és borsot, majd főzzük további 15 percig. Főzzük ki a spagettit, adjunk hozzá kávé, öntsük rá a kávé mártást, majd reszeljük rá sajtot.

Főétel A kávé a második leckéhez is kiváló összetevő. Fedezzen fel néhány receptet.

Borjú kávéval Hozzávalók 4 személyre: 500 g borjúhús, 70 g vaj, 100 g fenyőmag, 100 g mandula, 2 mártás, 1 csésze kávé, 2 kanál olívaolaj, só.

Olvasszuk a vaj egyharmadát egy tapadásmentes serpenyőben. Főzzük néhány percig a fenyőmagot és a mandulát majd vágjuk darabokra. Pirítsuk meg egy serpenyőben a borjút a maradék vajon és olajban. Ha megpirult, adjuk hozzá a mandulát és a kávé. Süssük forró sütőben, 180 ° 1,5 órán keresztül és adjuk hozzá a mártást.

Sertéssült kávé mártással Hozzávalók 4 személyre: 1 evőkanál citromlé, 1 kanál cukor, 1 / 3 vaj, 2 vagy 3 csésze kávé, 2 teáskanál angol szósz, 1 kanál mustár, sertéshús.

Tegye az extra-erős eszpresszó kávé, a vaj, az angol szósz, a mustárt, a citromlevet és a cukrot egy edénybe. Keverje össze, és melegítse addig, amíg a vaj elolvad. A szósz egy részével ecsetelje a sertéshúst a sütés alatt. A megmaradt szósz tálaláskor öntse a hússzeletekre.

Előételek Ízletes receptek, ízletes és különleges előételek. Fedezze fel az előétel készítés titkait...

Sonka kávéöntettel Hozzávalók 4 személyre: 40 dkg liszt, 40 g vaj, 50 cl tej, egy csipet só, egy csipet cukor, 25 g mustár, 2 kanál extra erős eszpresszó kávé, 750 g pármái sonka, 6 főtt tojás.

Keverjük össze a 40 g lisztet, a 40 dkg vaj, az 50 cl tejet és adjunk hozzá egy csipet sót, a cukrot, 25 g mustárt és a 2 kanál extra erős eszpresszó kávé. Ezután öntse a szósz egy serpenyőben, vágjon rá apró kockára 750 g pármái sonkát és szeleteljen rá 6 db főtt tojást. Tartsa a rakott egy kettős serpenyőben tálalás előtt.

Etiópia Omlett Hozzávalók egy főre: 2 tojás, 1 szelet sajt, liofilizált kávé, ½ csésze tej, só, bors,

Étel receptek kávéval

Saeco-Keszthely webhelyen lett közzétéve (<http://saecokeszthely.hu>)

szerecsendió, olaj a kisütéshez. Verjük fel habverővel a tojást, a kávé, a tejet a fűszerekkel. Majd süssük ki. Amikor a tojás készen van, tegyük rá a sajtot és hajtsuk össze.

- [Szakmai blogok](#) [1]

Weboldalunkat mobil eszközökön történő megjelenítésre is optimalizáltuk. Támogatott böngészők: [Firefox](#), [Google Chrome](#), [Opera](#).

[Webmester](#)

Forrás webcím: <http://saecokeszthely.hu/content/%C3%A9tel-receptek-k%C3%A1v%C3%A9val>

Hivatkozások:

[1] <http://saecokeszthely.hu/blog>