



SÉFKÉNT  
EGYETÉRTÜNK  
ABBAN, HOGY A  
BURGONYAPÜRÉ  
ÍZE  
A LEGFONTOSABB...

... viszont a sokoldalú felhasználásra is szükség van

nagyszerű íz és  
nagyfokú hatékonyság



65 adag\*  
\*1 adag: 30 g pehely =  
215 g kész burgonyapüré

A burgonyapüré a víz felforrástól számítva 2 perc alatt kész. Az ÚJ „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pehely segítségével könnyedén készíthetünk krokettet, lángost, pizzatésztát, gombócot és nudlit, valamint használhatjuk krémlevesek sűrítésére is.

PRÓBÁLJA KI!





## BURGONYÁS POGÁCSA



### Összetevők

60 g „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pehely  
20 g KNORR Delikát Szárnyasok és sülték pác és fűszerkeverék  
1 dl RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsiradék vajaromával  
30 g friss élesztő  
700 g rétesliszt  
10 g só  
1,5 dl pasztórizált tej  
3 darab nagy tojás

### Elkészítés

Langyos tejben felfuttatjuk az élesztőt. A liszttel, tojással, és a kelesztett élesztővel összekeverjük a KNORR Delikát Szárnyasok és sülték fűszerkeverékét, a „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pehelyt és a RAMA Culinesse Profit. Alaposan kidolgozzuk a tésztát és 30-40 percig langyos helyen kelesztjük. Pogácsákat szaggatunk, és 180 fokos sütőben pirosra sütjük.

**PRÓBÁLJA KI!**



## BURGONYÁS GALUSKA



### Összetevők

100 g „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pehely  
1 cl RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsiradék vajaromával  
1100 g rétesliszt  
3 darab nagy tojás  
3 g só

### Elkészítés

A megszitált lisztet tálba tesszük és hozzákeverjük a „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pehelyt. Egy másik edénybe felütjük a tojásokat, megsózzuk és kevés vizet adunk hozzá. Az így elkészített folyadékot jól elkeverjük, majd olyan ütemben adjuk hozzá részletekben a liszthez és a pehelyhez, amilyenben az állandó keverés közben magába vesz. Ne dolgozzuk ki nagyon a tésztát. Nagyobb mennyiségű galuska főzésnél a tészta bekeverését is részletekben végezzük. Ha a víz jól felforr és a galuska feljön a tetejére, szűrőkanállal kiszedjük, tiszta, hideg vízben leöblítjük. Leszűrjük, lecsorgatjuk, zsiradékot hevítünk, beletesszük a galuskát, sózzuk, jól összekeverjük, majd felhevítjük. Helyezzük rá a megfelelő feltétet!

**PRÓBÁLJA KI!**

10 adag

10 adag



## BURGONYÁS LEPÉNYLÁNGOS



### Összetevők

100 g „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pehely  
1 dl RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítmény  
1 dl RAMA Culinesse Profi folyékony növényi zsiradék vajaromával  
50 g RAMA Profi 70% zsírtartalmú kenhető növényi zsír  
20 g friss élesztő  
20 g kristálycukor  
1 darab nagy tojás  
500 g rétesliszt  
1 dl 1,5 %-os tej

### Elkészítés

Az élesztőt tejjel cukorral felfuttatjuk. A megadott alapanyagokból tésztát készítünk az élesztővel együtt a RAMA Cremefine Profi növényi zsírtartalmú habkészítményt fokozatosan hozzáadva. Jól kidolgozzuk, meleg helyen állni hagyjuk. A tésztából egyforma lángosokat formázunk és felhevített RAMA Culinesse Profin megsütjük. A kész lepényeket tetszés szerint megkenhetjük fokhagymával, tejföllel vagy szórhatunk rá sajtot is.

**PRÓBÁLJA KI!**



## BURGONYA- GOMBÓC



### Összetevők

150 g „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pehely  
40 g RAMA Profi 70% zsírtartalmú kenhető növényi zsír  
400 g burgonya  
2 darab nagy tojás  
100 g rétesliszt

### Elkészítés

A burgonyát sós vízben megfőzzük, melegen áttörjük és hagyjuk langyosra hűlni. Belekeverjük a lisztet, tojást, egy tojás sárgáját, a RAMA Profi 70% zsírtartalmú kenhető növényi zsírt és a „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pelyhet. Kevés sóval összegyúrjuk, majd apró gombócokat készítünk belőle. Sós, forrásban lévő vízben kifőzzük. Kinyújtva készíthetünk belőle töltött gombócokat, ceruza vastagságra vágva, sodorva nudlit is.

**PRÓBÁLJA KI!**



# LÁNGOS



## Összetevők

250 g „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pehely  
500 g rétesliszt  
15 g friss élesztő  
2 dl 1,5 %-os tej

## Elkészítés

A többször átszitált lisztet tegyük meleg helyre, hogy meglangyosodjon. A tej felével, kevéske cukorral és egy kanál liszttel futtassuk fel az élesztőt. A „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pelyhet keverjük el a liszttel, sóval, a felfuttatott élesztővel, s a maradék tejet is hozzáadva - sok levegőt beledolgozva - dagasszuk sima tésztává. Tegyük egy kilisztezett edénybe (langyos helyre), takarjuk le és hagyjuk megkelti. Ha két-háromszorosára nőtt, nyújtsuk ujjnyi vastagra, s vágjuk egyforma (kb. féltenyérnyi) darabokra. Olajos kézzel cipóvá formált adagokat kelesszük még 10-20 percig. Végül a langosokat húzzuk belülről kifelé, kerek formában és felhevített olajban süssük ropogósra. Helyezzük rá a megfelelő feltétet!

**PRÓBÁLJA KI!**



# PIZZATÉSZTA



## Összetevők

200 g „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pehely  
15 g friss élesztő  
500 g rétesliszt  
2 dl 1,5 %-os tej

## Elkészítés

A langyos tejbe tegyük bele a cukrot, egy csipet lisztet, morzsoljuk bele az élesztőt és hagyjuk felfutni. A fél kiló lisztet langyosítsuk fel, adjuk hozzá a „KNORR 1-2-3” Burgonyapüré Pelyhet, a közepébe csináljunk egy mélyedést, ebbe öntsük a felfuttatott élesztőt. Szükséges mennyiségű langyos, sós víz hozzáadása után dolgozzuk ki a tésztát, amíg összeáll. Kb. 10 percig dagasszuk. Amikor a tészta szép sima, tálba tesszük, megszórjuk kevés liszttel, letakarjuk konyharuhával, és meleg helyen kelesztjük fél órát. Felhasználás előtt lisztezett deszkán kerek formára nyújtjuk és helyezzük rá a megfelelő feltétet.

**PRÓBÁLJA KI!**

**Telebusiness csoport**

KELET-MAGYARORSZÁG +36 1 465-9746 +36 20 887-9746

NYUGAT-MAGYARORSZÁG +36 1 465-9766 +36 20 887-9766

Látogasson el honlapunkra:

**[www.unileverfoodsolutions.hu](http://www.unileverfoodsolutions.hu)**



*Inspiráció minden nap*