



Mrkvové pyré s pomerančem

Suroviny:

MRKEV PĚSTOVANÁ V PÍSKU	1 KG	POMERANČOVÁ ŠŤÁVA	400 ML
OLOUPANÁ A OMYTÁ		SŮL, PEPŘ	
MLETÝ KMÍN	2 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Mrkev (nakrájené na velké kusy) Sůl Pepř Kmín Pomerančová šťáva	1 kg – – 2 g 400 ml	Vložit do nádoby	100°C	600 ot/min.	25 min.		Ochutnat a dochutit.
2				–	Turbo	15 až 20 s		Pro velmi jemné pyré



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Pokud chcete docílit pyré neutrálnější chuti, může být pomerančová šťáva nahrazena světlým vývarem.