



Chlorofyl

Suroviny:

LISTY ŠPENÁTU	500 G	VODA	1 L
KONCE LÍSTKŮ PLOCHOLISTÉ			
PETRŽELKY, KTERÉ BYLY PŘEDEM UMYTY			
A OKAPÁNY	300 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro viko	Poznámky
1	Špenát Petrželka Voda	500 g 300 g 1 L	Vložit do nádoby	70°C	Pulzní 2000 ot/min.	4 impulzy		
2			Spustit ohřev	70°C	200 ot/min.	7 min.		
3				–	Turbo	10 až 30 s		Chlorofyl je třeba důkladně rozemlít
4			Propasírovat přes čisté plátno odejměte listovou dužninu a nechte ihned vychladnout	–				Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Pro správné zachování barvy chlorofylu je důležité jej nechat zchladit ihned po jeho zhotovení.